babicare by ItsImagical®

Manual de Instrucciones
Manuel d'Utilisation
Manuale di Istruzioni
Bedienungshandbuch
Manual de Instruções
User Manual







BBRobot by ALFA®

ItsImagical®

IMAGINARIUM S.A.
Plataforma Logística
PLA-ZA, C./ Osca nº4
50197 Zaragoza - España
CIF A-50524727

Manual de Instrucciones 3
Manuel d'Utilisation 21
Manuale di Istruzioni 39
Bedienungshandbuch 57
Manual de Instruções 75
User manual 93

ES

Índice

Presentación del BBRobot 4

Contenido de la caja 5

Componentes 6

Consejos 7

Modo de empleo 10

Cocer (Cocinar al vapor) 12

Envasar al vacío 13

Batir-triturar 15

Esterilizar, calentar o descongelar 16

Indicaciones para el usuario 18

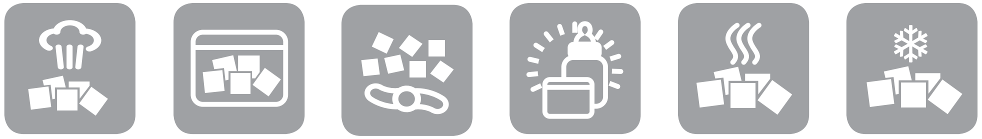
Advertencias 18

Ficha técnica 19

Presentación del bbrobot

BBRobot es el electrodoméstico ideal para alimentar de forma saludable a los bebés y niños.

Las Principales Funciones del BBRobot son:

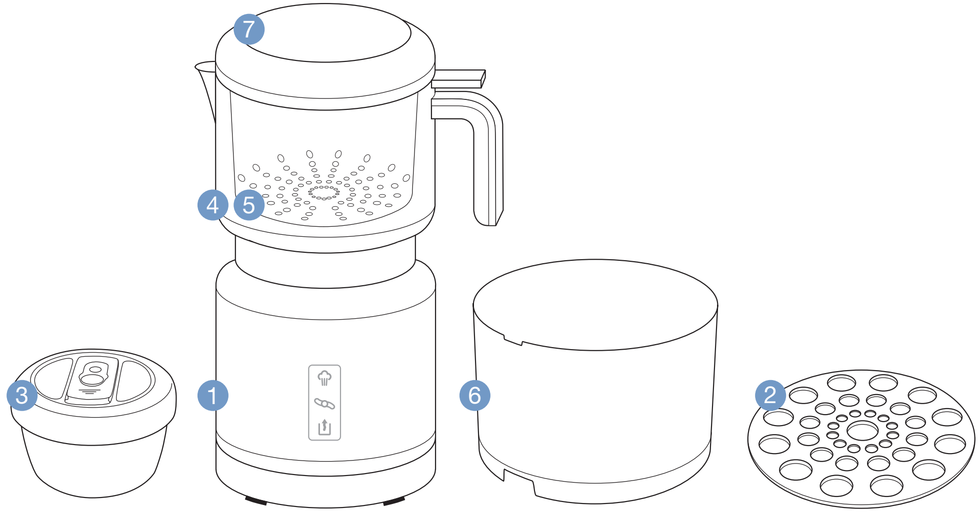


Cocer (cocinar al vapor) · Envasar al vacío · Triturar · Esterilizar · Calentar · Descongelar

El BBRobot además de ayudar en las tareas de preparación de las comidas desde su inicio hasta su final, con la opción de **Envasado al Vacío**, permite mantener los principios nutritivos y conservar las propiedades organolépticas de los alimentos.

Es el primer robot especializado para bebés y niños que permite **cocinar 1 o 2 raciones a la vez, (máx. 600 gr.)** y envasarlas individualmente al vacío. Además permite esterilizar y calentar **biberones y recipientes (de 1 a 3 según tamaños)**. Ideal para hijos únicos, hermanos gemelos o de edades próximas.

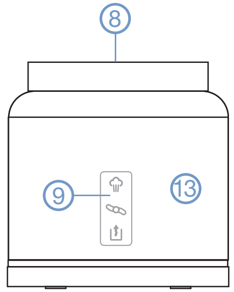
Contenido de la caja



1. Base del robot (con tubo conector de vacío)
2. Rejilla de soporte
3. 1 Recipiente para conservar los alimentos al vacío
4. Jarra de preparación (con cuchilla batidora integrada)
5. Cesta (para calentar, esterilizar y cocer) (integrada en la jarra)
6. Accesorio alargador de jarra (para esterilizar / calentar productos de gran tamaño)
7. Tapa con sistema de seguridad

Componentes

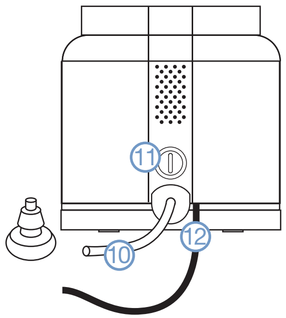
El BBRobot está formado por distintos elementos que, combinados entre sí, permitirán su buen funcionamiento:



BASE

Formada por:

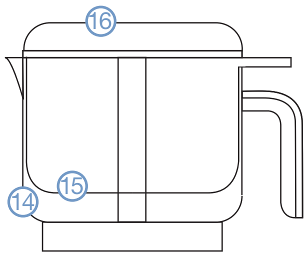
- ⑧ **Cubeta de agua (en la parte superior, donde se introducirá el agua)**
- ⑨ **Botones táctiles (parte frontal) (vapor, cuchillas y vacío)**
- ⑩ **Tubo conector de vacío y Boquilla (enrollado en la base)**
- ⑪ **Botón on/off (parte trasera)**
- ⑫ **Cable de alimentación eléctrica**
- ⑬ **Bomba de vacío + Motor (en su interior, no visibles)**



JARRA DE PREPARACIÓN + CUCHILLAS + CESTA + TAPA

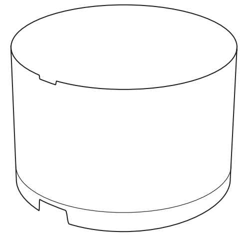
Conjunto de elementos para CALENTAR, DESCONGELAR, COCER, ESTERILIZAR y TRITURAR:

- ⑭ **Jarra (con marcador de volumen de agua para verterla dentro de la cubeta.**
- ⑮ **Cesta de calentar/descongelar/cocer/esterilizar**
- ⑯ **Tapa con sistema de seguridad (de agarre superior)**



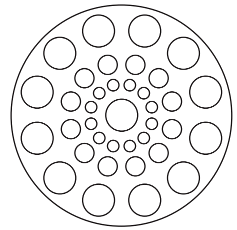
ACCESORIO ALARGADOR DE JARRA

(para calentar y esterilizar recipientes de diversos tamaños)



REJILLA DE APOYO

Sirve para apoyar los productos que vayan a ser calentados y/o esterilizados. Se colocará sobre la jarra, sólo en los casos que se añada el accesorio alargador.



Consejos

ANTES DE SU USO

Antes de su primer uso, quitar el embalaje y leer atentamente todas las instrucciones de uso.

- El BBRobot está destinado a un uso exclusivamente doméstico en zona cubierta (no al aire libre).
- No ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si éstas pueden ser supervisadas o recibir instrucciones previas sobre la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Conservar el BBRobot fuera del alcance de los niños.
- Se aconseja limpiar cuidadosamente todos los componentes que vayan a estar en contacto directo con los alimentos (ver consejos de limpieza).
- No encienda nunca el BBRobot sin haber llenado antes la cubeta con la cantidad de agua suficiente (especificada en la tabla de dosis) si utiliza las funciones Cocer, Calentar, Descongelar y/o Esterilizar.

- Utilizar únicamente agua sin ningún aditivo, ya que estropearía el aparato. No introducir nunca agua directamente del grifo a la cubeta. Hacerlo siempre con la jarra de preparación (recomendada a temperatura ambiente).
- Asegúrese de que las piezas del BBRobot estén bien instaladas.
- Si el cable de alimentación está dañado o el aparato no funciona correctamente, envíelo al servicio post-venta de BBRobot o a su representante nacional certificado para que lo sustituya por uno nuevo. Cualquier error de conexión anulará la garantía.
- No utilice alargadores eléctricos.
- Cualquier otro uso del BBRobot y del uso de otros accesorios no especificados, podría resultar peligroso.
- No ponga el BBRobot cerca de fuentes calientes.
- Utilizarlo siempre sobre superficies planas y estables.
- Asegúrese de que la cuchilla está bien colocada cuando se necesite cocer y triturar.
- La cesta de preparación siempre deberá permanecer dentro de la jarra cuando se desee cocer, calentar, descongelar y esterilizar.
- Comprobar con regularidad que el orificio de salida de vapor, situado en el accesorio alargador de jarra y en la jarra de preparación, no están taponados.
- Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente antes de cambiar cualquier accesorio o entrar en contacto con los componentes móviles en uso.

DURANTE SU USO

- Existe riesgo de quemaduras si se acerca hacia el orificio de salida de vapor.
- Usar siempre el BBRobot con las cuchillas colocadas (solo desmontar para limpieza).
- Cuando se utilice el kit de esterilizado se deberá mantener colocada la cesta.
- No abra nunca la tapa cuando esté en funcionamiento.
- No mover ni tapar el BBRobot durante su utilización.
- No desencaje nunca el conjunto de cocción ni el conjunto de calentar/esterilizar de la base hasta que se oiga la señal sonora y hasta que se enfríe el conjunto.
- Hay riesgo de salpicaduras del alimento cuando se mezcla en estado caliente.

DESPUÉS DE SU USO

- No deje nunca agua en la cubeta, tire el agua sobrante después de cada utilización, y limpie la cubeta de posibles restos, esperando siempre que el robot ya se haya enfriado.
- Tenga mucha precaución: Cualquier elemento/accesorio caliente, se deberá manipular sólo después de que se haya enfriado, o se deberá coger por su respectivo asidero.
- Desconecte siempre el aparato antes de llenarlo o de realizar cualquier operación con la cuchilla y después de cada uso. No desenchufar el aparato tirando del cable.s

LIMPIEZA

- Separar entre sí todos los componentes a lavar.
- No utilizar productos abrasivos para limpiarlo.

Base

- Desenchufar la base de la corriente antes de su limpieza.
- No sumergir nunca la base en agua o en cualquier otro líquido, ni introducir en el lavavajillas.
- Limpiarla únicamente con un paño húmedo.
- Para descalcificar regularmente la cubeta: En función de la calidad del agua utilizada, con el tiempo se puede producir un depósito de cal en la parte inferior de la cubeta. Es importante desincrustarla regularmente introduciendo una mezcla de 100 ml de agua caliente + 100 ml de vinagre blanco. Deje que la mezcla actúe durante aproximadamente 30 minutos antes de vaciar la cubeta y séquela con un paño húmedo.

Jarra, Cesta, y otros componentes de plástico

- Lavarlos a mano con un detergente común para vajillas (no detergentes abrasivos).
- Aclarar con abundante agua.

Antes de lavar la jarra, se aconseja extraer cuidadosamente las cuchillas.

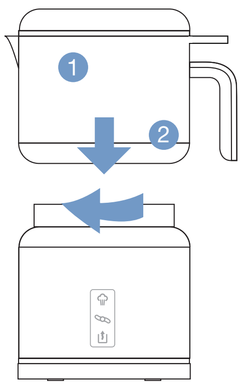
Cuchillas

- Aclarar con abundante agua antes de su extracción.
- Limpiar con jabón neutro la superficie de la cuchilla con delicadeza para evitar cortarse. (Evitar otro tipo de jabones ya que los daños pueden ser irreparables).
- Aclarar con abundante agua.

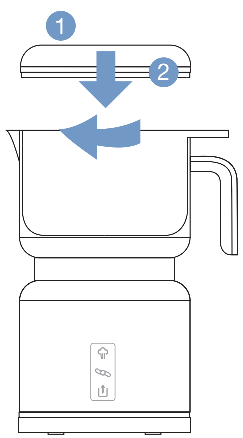
Se desaconseja el lavado o enjuagado en lavavajillas debido a la humedad que se genera en su interior.

Modo de empleo

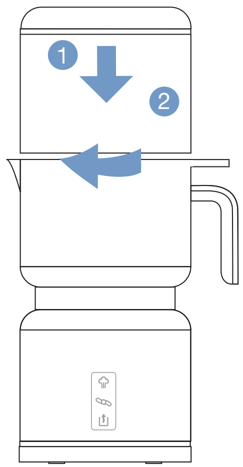
- El robot funcionará únicamente si el cable de alimentación está enchufado, y si los componentes están bien encajados (jarra de cocción o cesta de esterilizar bien ajustados a la base, girándolos en el sentido de las agujas del reloj).



Cómo montar la jarra



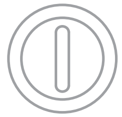
Cómo montar la tapa



Cómo montar el esterilizador

Importante: No hacer funcionar sin haber insertado la cantidad de agua y alimento necesario.

- CUADRO DE FUNCIONES: 1 interruptor (ubicado en la parte trasera) y 3 botones táctiles (ubicados en la parte frontal).



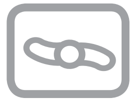
① **Interruptor ON/OFF**
Ubicado en la parte trasera del aparato: Los 3 pictogramas frontales (vapor, triturado, vacío) se iluminarán de color **verde** (indicando que las 3 funciones están listas). Si la jarra de cocción o cesta de esterilizar no están bien ajustadas, los pictogramas de vapor y vacío se iluminarán en **verde intermitente** hasta que se coloquen correctamente.



② **Vapor**
Cuando se presione el símbolo vapor, se iluminará de **azul**, indicando que está en marcha para cocer, calentar, esterilizar y/o descongelar (según la cantidad de agua introducida). (Ver tabla de dosis)

Símbolo de vapor iluminado en **rojo intermitente**: Robot caliente (se aconseja no tocar el aparato hasta que cambie a color **verde** (2 min.)

Al terminar se oirán 2 bips, y automáticamente los 3 pictogramas se iluminarán de color **verde**.



③ **Cuchillas**
Para que funcione, se deberá presionar (sin mantener) el símbolo cuchillas. Si no funciona, asegúrese que la jarra y la tapa estén bien encajadas.

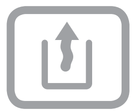
Símbolo cuchillas en azul, bbobot batiendo (a los 10s. de triturar, se parará automáticamente por precaución de no quemar el motor).

Despúés del primer ciclo los pictogramas parpadearán en rojo, y después de 10 segundos podrá pulsar el símbolo de la cuchilla de nuevo.

Volver a presionar si se desea seguir batiendo (máx. 2 ciclos seguidos), después de dos ciclos, el LED se iluminará en rojo.

Después de 2 ciclos de triturado el motor quedara detenido durante 1min hasta poder ser accionado de nuevo

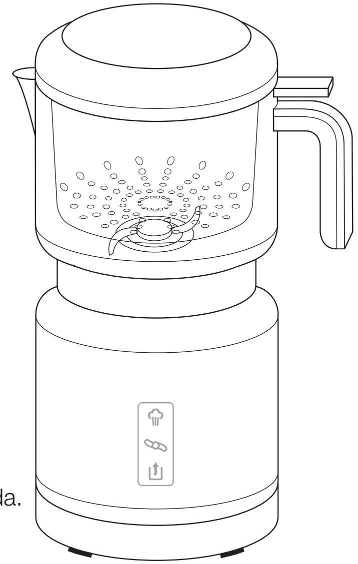
Al terminar, automáticamente los 3 pictogramas se iluminarán de color verde.



④ **Vacío**
Presionar (sin mantener) el símbolo vacío e inmediatamente se realizará el vacío. Durante la realización del vacío, el símbolo se iluminará en **azul**. Al terminar el ciclo de vacío, automáticamente los pictogramas (botones táctiles) se iluminarán de color **verde**. Si se vuelve a presionar el botón de vacío mientras esta en marcha la bomba, se cancelará automáticamente el proceso. El sistema se apagará automáticamente por seguridad si la boquilla no esta conectada al recipiente o no esta cerrada la conducción del vacío, en un tiempo estimado de espera de 30 seg.

Cocer (Cocinar al vapor)





Información específica para leer antes de utilizar el robot para cocer (cocinar al vapor):

- No poner el BBRobot en funcionamiento en modo cocción sin agua en la cubeta.
- Las cuchillas deben estar colocadas durante la cocción.
- Durante la cocción, la tapa deberá estar siempre bien colocada.
- Después de la cocción:
  - No toque la cubeta de agua hasta que se haya enfriado.
  - La manipulación del conjunto de la jarra de preparación se deberá hacer siempre con mucha precaución ya que estará muy caliente (sujetarlo siempre por su asidero).
- Se recomienda limpiar los accesorios con agua limpia y secar con un paño seco después de cada utilización (la base no limpiarla con agua, únicamente con un paño).

Modo de uso:

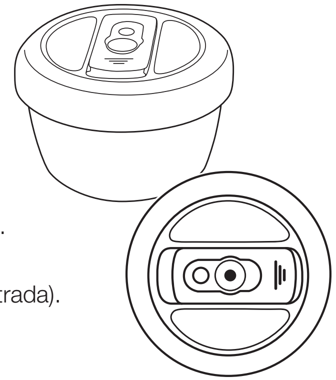
- Llenar la jarra de preparación con la cantidad de agua necesaria y verter dicha agua en la cubeta (agua siempre a temperatura ambiente).
- Cortar los alimentos en dados y meterlos dentro de la cesta de cocción.
- Introducir la cesta de cocción (con los alimentos en su interior) apoyada dentro de la jarra de preparación.
- Tapar la cesta y la jarra con la tapa (la tapa posee una mínima rosca que actúa de seguro, para evitar daños).
- Encajar el conjunto (cesta + jarra + tapa) en la base, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta bloquear.
- Enchufar el cable en la toma de pared y encender el interruptor On/Off: Si el conjunto ha quedado bien bloqueado, los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se iluminarán de color **verde**. Si no es así, por seguridad, el robot no funcionará hasta que se vuelva a encajar bien).

- Presionar el símbolo vapor. El proceso empezará automáticamente (el indicador vapor se iluminará de color **azul**).
- Cuando haya terminado el proceso, el indicador vapor cambiará a color rojo intermitente, indicando que el robot está caliente.
- Cuando se finalice el vapor, el indicador de vapor **rojo** (2 min.) se oirán 2 bips seguidos indicando así que ya ha finalizado. Los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se volverán a iluminar automáticamente de color **verde**, indicando que cualquier función está disponible.
- Abrir la tapa por su zona superior de agarre.
- Sacar la cesta de cocción por su asa.
- Según la receta, tirar o conservar el caldo de la jarra de preparación, y vaciar el contenido de la cesta en la jarra.
- Si se desea consumir o conservar los alimentos sin batirlos, verterlos en el recipiente BBRobot o en otro recipiente deseado.
- Si se desea batir los alimentos, leer las instrucciones de batir.

> Es recomendable desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando ya no se desee utilizarlo.

Envasar al vacío





Información específica para leer antes de utilizar el robot como envasador al vacío:

- Llenar el recipiente de vacio del BBRobot de comida.
- Tapar el recipiente de vacio enroscando su tapa (la posición de la pieza plástica móvil debe estar centrada). (ver imagen)

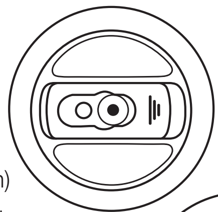
- Enchufar el cable en la toma de pared y encender el interruptor On/Off: Si el conjunto ha quedado bien bloqueado, los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se iluminarán de color **verde**. Si no es así, por seguridad, el robot no funcionará hasta que se vuelva a encajar bien).
- Presionar (sin mantener) el símbolo vacío e inmediatamente se realizará el vacío. Durante la realización del vacío, el símbolo se iluminará en **azul**.

¡Atención! Si se vuelve a presionar el botón de vacío mientras está en marcha la bomba, se cancelará automáticamente el proceso.

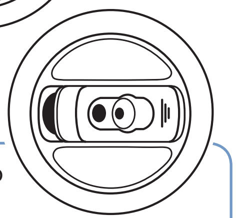
- Al terminar el ciclo de vacío, automáticamente los pictogramas (botones táctiles) se iluminarán de color **verde**, indicando que cualquier función está disponible.

¡Atención! El sistema se apagará automáticamente por seguridad si la boquilla no esta conectada al recipiente o no esta cerrada la conducción del vacío en un tiempo máximo de espera de 30 segundos.

- Introducir el tubo en la ranura inferior que anteriormente lo había desenrollado y engancharlo en la parte inferior trasera de la base.
- Una vez realizado el vacío en el recipiente de vacío, desplazar la pieza hacia la izquierda, bloqueando así la posible entrada de aire o salida de líquidos. (Ver imagen)



- Para poder abrir el recipiente una vez ha sido envasado al vacío, desplazar la pieza hacia la derecha, presionar hacia abajo y desenroscar la tapa. (Ver imagen)

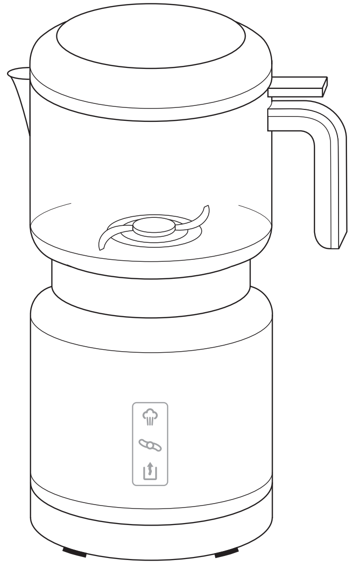


Es recomendable desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando ya no se desee utilizarlo.

Se pueden usar otros recipientes de vacío con boquilla estándar.

Batir-triturar





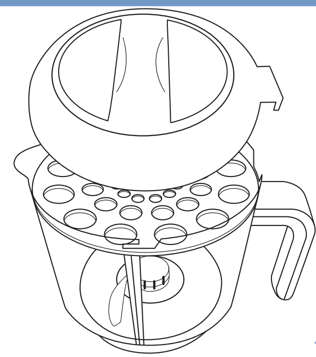
Información específica para leer antes de utilizar el robot como Batidora:

- Sólo utilice la batidora con alimentos cocidos (no duros, crudos ni congelados).
- No coloque nunca una cantidad excesiva de alimentos a batir en la cesta.
- Corte los ingredientes en cubos de 1cm. aproximadamente para llegar a obtener un resultado más homogéneo.
- Lo normal es utilizar 1 solo ciclo de batido (cada ciclo es de 10 segundos). No haga funcionar el triturado durante más de 2 ciclos seguidos. Si el resultado del triturado sigue siendo no adecuado, deje pasar 1 minuto para poder seguir el mismo proceso de triturado.
- Las cuchillas están muy afiladas. Se deberán manipular, en caso de necesidad y por higiene, con precaución. Después de limpiar la cuchilla, comprobar que la junta está bien colocada.
- Se recomienda limpiar los accesorios con agua limpia y secar con un paño seco después de cada utilización (no sumergir la base en agua, limpiarla únicamente con un paño).

¡Atención! La funcion de batir-triturar solo podra realizarse 2 veces por minuto.

Modo de uso:

- Colocar los alimentos a triturar en la jarra de preparación (mezclados o no con el caldo, según la receta a seguir).
- Coloque la rejilla de apoyo antes de tapar la jarra (*)
- Tapar la jarra.
- Encajar el conjunto (jarra + tapa) en la base, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta bloquear.



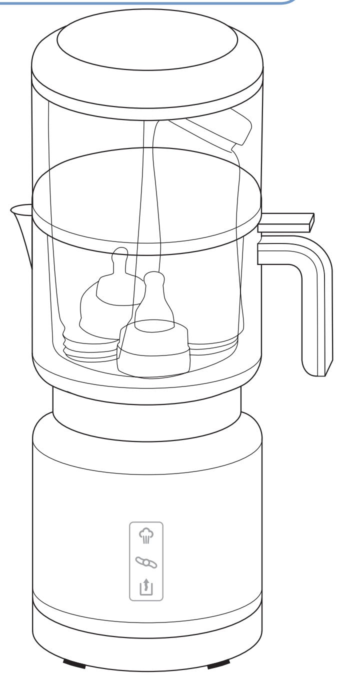
- Enchufar el cable en la toma de pared y encender el interruptor On/Off: Si el conjunto ha quedado bien bloqueado, los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se iluminarán de color **verde**. Si no es así, por seguridad, el robot no funcionará hasta que se vuelva a encajar bien).
- Para su funcionamiento, se deberá presionar (sin mantener) el símbolo cuchillas. El indicador de cuchillas se mantendrá **azul** durante todo su proceso). El robot automáticamente se parará a los 10 seg. (1 ciclo de triturado) y el indicador cuchillas, junto con los otros indicadores (vapor y vacío) se volverán a iluminar de **verde**, indicando que puede volver a manipular el robot.

  Volver a presionar si se desea seguir batiendo (máx. 2 ciclos seguidos), después de dos ciclos, el LED se iluminará en rojo. Después de 2 ciclos de triturado el motor quedara detenido durante 1min hasta poder ser accionado de nuevo. Si vuelve a presionar el boton de cuchillas mientras está en marcha, se cancelará automáticamente el proceso.
- Abra la tapa por su asa de agarre y a continuación extraiga la rejilla de apoyo y vierta el contenido en otro recipiente para su consumo o su conservación (ayudar con una espátula de plástico o madera para no dañar las cuchillas).

Es recomendable desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando ya no se desee utilizarlo.

Esterilizar, calentar o descongelar





Información específica para leer antes de utilizar el robot como esterilizador / calentador / descongelador:

- No poner el BBRobot en funcionamiento en modo calentar o esterilizar sin el agua necesaria en la cubeta.
- La cuchillas deben estar colocadas durante la esterilización / calentamiento / descongelación.
- Es necesario utilizar la cesta para calentar, descongelar o esterilizar, de lo contrario, se estropearía el robot.

- No deje calentar más del tiempo recomendado, pues podría favorecer el desarrollo de microbios en los alimentos.
- Apto para todo tipo de biberones (bajos, altos, anchos o gruesos, de cristal, plástico, tetinas y chupetes de caucho o silicona).
- Los biberones y tarros siempre deben estar abiertos (se recomienda el uso de componente de cristal o polipropileno).
- No calentar biberones llenos.

Modo de uso:

- Llenar la jarra de preparación o cualquier otra jarra con medidor con la cantidad de agua necesaria (ver tabla de dosis) y verter dicha agua en la cubeta (agua siempre a temperatura ambiente).
- Colocar la jarra de preparación + la cesta de cocción en caso de:
  - **Calentar/Descongelar Alimentos:** Se deberán colocar los alimentos a calentar en un recipiente sin su tapa (el recipiente BBRobot u otro recipiente de cristal, polipropileno o policarbonato). Se ubicará dicho recipiente en el interior de la cesta. (si se desean calentar/descongelar dos recipientes, el segundo colocarlo sobre la rejilla de apoyo) (Añadir el alargador de jarra siempre que sea necesario).
  - **Esterilizar biberones o chupetes:** Se deberán colocar los productos a esterilizar en el interior de la cesta. Siempre boca abajo. Siempre que se necesite, se podrá añadir la rejilla de apoyo y el alargador de jarra, ya que ofrecerán mayor capacidad.
- En caso que fuera necesario necesario, acoplar el alargador de jarra y poner la tapa.
- Enchufar el cable en la toma de pared y encender el interruptor On/Off: Si el conjunto ha quedado bien bloqueado, los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se iluminarán de color **verde**. Si no es así, por seguridad, el robot no funcionará hasta que se vuelva a encajar bien).
- Presionar el símbolo vapor. El proceso empezará automáticamente (el indicador vapor se iluminará de color **azul**).
- Cuando haya terminado el proceso, el indicador vapor cambiará a color **rojo intermitente**, indicando que el robot está caliente (2 min.)
- Cuando se finalice el vapor, y el indicador de vapor **rojo** se apague, se oirán 2 bips seguidos indicando que ya ha finalizado. Los 3 pictogramas (vapor, triturado, vacío) se volverán a iluminar automáticamente de color **verde**, indicando que cualquier función está disponible.

- Abrir la tapa por su zona superior de agarre.
  - **En caso de haber calentado/descongelado alimentos:** Sacar el tarro siempre utilizando un paño (tener cuidado con el agua residual ya que al final de la cocción estará muy caliente) Para conseguir una temperatura homogénea del alimento calentado, mezclarlo con una espátula o cuchara.
  - **En caso de esterilización:** Dejar enfriar. La manipulación del conjunto se deberá hacer siempre con mucha precaución ya que estará muy caliente (sujetarlo siempre por su asidero).

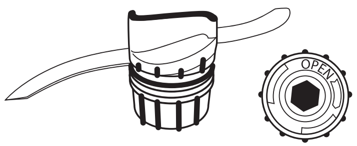
No se recomienda descongelar los alimentos a temperatura ambiente, siempre hacerlo en la nevera o con el BBRobot.

Es recomendable desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo o cuando ya no se desee utilizarlo.

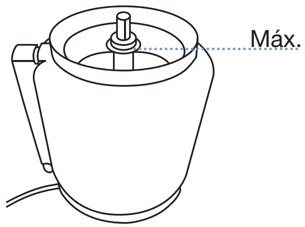
Indicaciones para el usuario



ADVERTENCIA CON EL VAPOR: Tenga cuidado con el orificio de salida de vapor caliente. No acercarse mientras esté calentando.



DESBLOQUEO DE LAS CUCHILLAS: Gire la tuerca hacia la derecha para desbloquearlas y extraerlas para su limpieza.



MÁX. NIVEL DE AGUA EN EL DEPÓSITO: No sobrepasar el nivel máximo de agua (400 ml) en el depósito. Siga las instrucciones de la receta en cuanto a la cantidad de agua a añadir.

Advertencias

- La temperatura de los alimentos a ingerir aconsejada por los pediatras es de 30-33º.
- El material, grosor y estructura de los biberones o recipientes son elementos que pueden afectar a la temperatura del biberón.

- Las dosis se dan a título indicativo, para evitar todo riesgo de quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos antes de dárselos al bebé.
- El componente podría estropearse si penetra agua en el interior de la bomba.
- Recuerde y asegúrese de colocar la cesta al hacer uso de todas las funciones de calentar. En caso contrario el biberón podría estropearse al pulsar el interruptor equivocado.

Ficha técnica

Tensión: 230-240V / 50-60 Hz

Potencia de vapor: 410-450 W

Potencia de succión: 0,7 bar

Potencia de triturado: 200 W (con reductor)

Ciclos de funcionamiento de triturado: 10 seg

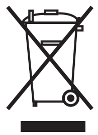
Capacidad de la cubeta de agua: 400 ml

Capacidad de cesta de cocción: 600 ml


¡CUIDADO!


leer las instrucciones


¡cuidado!: salida de vapor caliente



ELIMINACION SOSTENIBLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Usted puede contribuir a preservar el medio ambiente!

No olvide respetar las normas locales: Lleve los equipos eléctricos a un centro de recogida de residuos pertinente.

babicare by ItsImagical

ALFA

FR

Index

Présentation du BBRobot 22

Contenu de l'emballage 23

Composants 24

Conseils 25

Mode d'emploi 28

Cuire (Cuisine à la vapeur) 30

Conditionnement sous vide 31

Mixer 33

Stériliser, chauffer ou décongeler 34

Indications utilisateurr 36

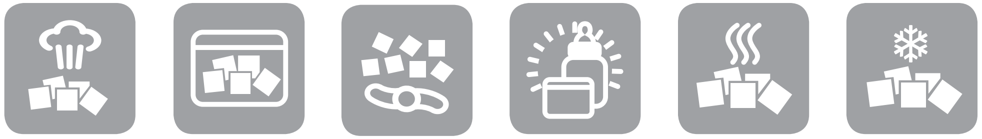
Advertissements 36

Fiche technique 37

Présentation du BBRobot

BBRobot est le robot électroménager idéal pour une alimentation saine des bébés et des enfants.

Les principales fonctions du BBRobot sont les suivantes:

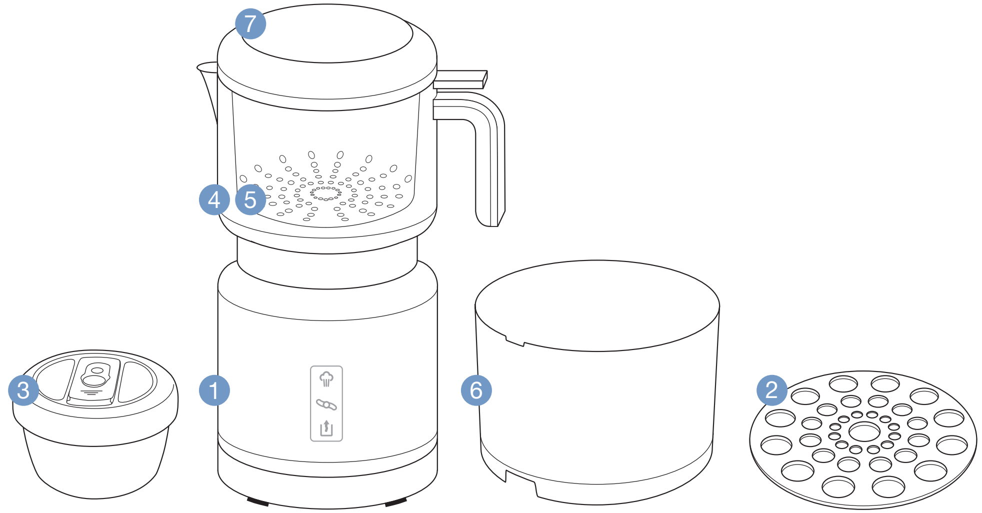


Cuire (cuisine à la vapeur) | Conditionner sous vide | Mixer | Stériliser | Chauffer | Décongeler

Le BBRobot, en plus d'aider aux tâches de préparation des repas du début à la fin, avec l'option d'un **conditionnement sous vide**, permet de conserver les principes nutritifs et de garder les propriétés organoleptiques des aliments.

C'est le premier robot spécialisé pour les bébés et les enfants qui permettent de cuisiner 1 ou 2 portions à la fois (600 g maximum) et de les conditionner individuellement sous vide. En outre, il permet de stériliser et de chauffer les biberons et les pots (de 1 à 3 selon leur taille). Idéal pour les enfants uniques, les jumeaux ou jumelles et les enfants d'âges proches.

Contenu de l'emballage



1. **Base du robot (avec tuyau de conditionnement sous vide)**
2. **Grille de support**
3. **1 récipient de conditionnement des aliments sous vide**
4. **Bol de préparation (avec lame pour mixer intégrée)**
5. **Panier (pour chauffer, stériliser et cuire) (intégré au bol)**
6. **Rallonge de bol (pour stériliser/chauffer des produits de grande taille)**
7. **Couvercle avec système de sécurité**

Composants

Le BBRobot est composé de plusieurs éléments qui, combinés entre eux, permettent son bon fonctionnement:

BASE

Constituée par:

⑧ **Bac à eau (dans la partie supérieure où l'eau sera introduite)**

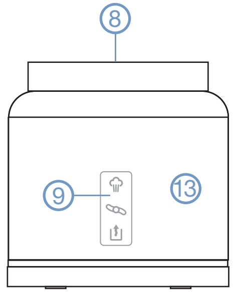
⑨ **Touches tactiles (partie frontale): Vapeur, Lame et Vide**

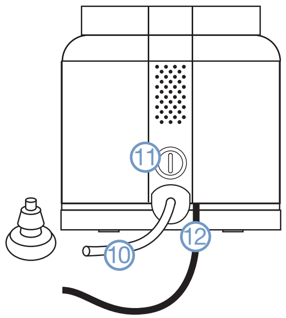
⑩ **Tuyau de conditionnement sous vide avec buse (enroulé sur la base)**

⑪ **Bouton marche/arrêt (partie arrière)**

⑫ **Câble d'alimentation électrique**

⑬ **Pompe à vide + moteur (invisibles car à l'intérieur)**





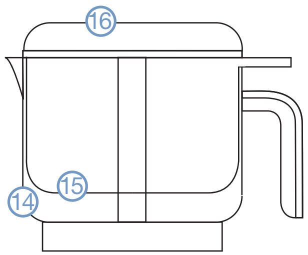
BOL DE PRÉPARATION + LAME + PANIER + COUVERCLE

Ensemble d'éléments pour CHAUFFER, DÉCONGELER, CUIRE, STÉRILISER et MIXER:

⑭ **Bol (avec marquage du volume d'eau destiné au bac)**

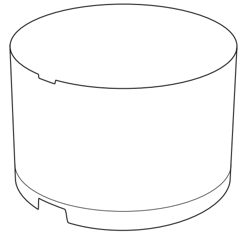
⑮ **Panier pour chauffer/décongeler/cuire/stériliser**

⑯ **Couvercle avec système de sécurité (à prise supérieure)**



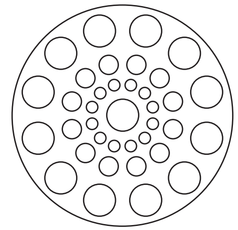
RALLONGE DE BOL

(pour chauffer et stériliser des récipients de tailles diverses)



GRILLE DE SUPPORT

elle sert à supporter les produits à chauffer et/ou à stériliser. (Elle se place sur le bol uniquement lorsque la rallonge est utilisée).



Conseils

AVANT UTILISATION

Avant la première utilisation, déballer l'appareil et lire attentivement toutes les instructions d'utilisation.

- Le BBRobot est destiné exclusivement à un usage domestique à l'intérieur (pas à l'air libre).
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes sans expérience ou connaissance, sauf dans les cas où ces personnes seraient supervisées ou formées au préalable sur l'utilisation de l'appareil par quelqu'un responsable de leur sécurité.
- Conserver le BBRobot hors de portée des enfants.
- Il est conseillé de nettoyer soigneusement tous les composants qui seront en contact direct avec les aliments (voir les conseils de nettoyage).
- Ne pas mettre en marche le BBRobot sans avoir rempli au préalable le bac avec la quantité d'eau suffisante (mentionnée dans le tableau des doses), en cas d'utilisation des fonctions Cuire, Chauffer, Décongeler et/ou Stériliser.

- Utiliser uniquement de l'eau sans aucun additif, ce qui risquerait d'endommager l'appareil. Ne pas verser l'eau directement du robinet au bac. Le faire toujours avec le bol de préparation (recommandée à température ambiante).
- S'assurer que les pièces du BBRobot sont bien en place.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, l'envoyer au service après-vente du BBRobot ou à son représentant national agréé pour qu'il soit remplacé par un neuf. Toute erreur de branchement annulera la garantie.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- Tout autre usage du BBRobot et l'usage d'autres accessoires non spécifiés risqueraient d'être dangereux.
- Ne pas placer le BBRobot à proximité de sources de chaleur.
- Toujours l'utiliser sur des surfaces plates et stables.
- S'assurer que la lame est bien en place pour cuire et mixer. Le panier doit toujours rester dans le bol de préparation pour cuire, chauffer, décongeler et stériliser.
- Vérifier régulièrement que l'orifice de sortie de la vapeur, situé sur la rallonge de bol et le bol de préparation, ne soit pas obstrué.
- Éteignez l'appareil, et débranchez-le de la prise de courant, avant de changer d'accessoire ou d'entrer en contact avec les composants mobiles en cours d'utilisation.

EN COURS D'UTILISATION

- Toujours utiliser le BBRobot avec la lame en place (la démonter uniquement pour le nettoyage).
- Lorsque le kit de stérilisation est utilisé, il est nécessaire de maintenir le panier en place.
- Il existe un risque de brûlures à proximité de l'orifice de sortie de la vapeur.
- Ne jamais ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas déplacer ni couvrir le BBRobot pendant son utilisation.
- Ne pas déboîter l'ensemble de cuisson ni l'ensemble pour chauffer/stériliser de la base jusqu'à ce qu'on entende le signal sonore et jusqu'à ce que l'ensemble ait refroidi.
- Il existe un risque d'éclaboussure lors du mixage d'aliments chauds.

APRÈS UTILISATION

- Ne jamais laisser d'eau dans le bac, vider l'eau en excédent après chaque utilisation, mais après avoir toujours attendu que le robot ait refroidi.
- Faire très attention: tout élément/accessoire chaud doit être manipulé uniquement après qu'il se soit refroidi ou il doit être attrapé par sa poignée.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le remplir, ou d'effectuer une quelconque opération avec la lame, et après chaque utilisation. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble tirant sur le câble.

NETTOYAGE

- Désassembler tous les composants à laver.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage.

Base

- Débrancher la base du courant avant son nettoyage.
- Ne jamais immerger la base dans l'eau ou un autre liquide et ne jamais l'introduire dans un lave-vaisselle.
- La nettoyer uniquement avec un torchon humide.
- Pour détartrer régulièrement le bac : en fonction de la qualité de l'eau utilisée, un dépôt de calcaire peut se former au fil du temps sur la partie inférieure du bac. Il est important de le désincruster régulièrement en versant un mélange de 100 ml d'eau chaude + 100 ml de vinaigre blanc. Laisser le mélange agir pendant environ 30 minutes, puis vider le bac et le sécher avec un torchon humide.

Bol, panier et autres composants en plastique

- Les laver à la main avec un détergent commun pour la vaisselle (pas de détergents abrasifs).
- Rincer abondamment à l'eau.

> Avant de laver le bol, il est conseillé de retirer précautionneusement la lame.

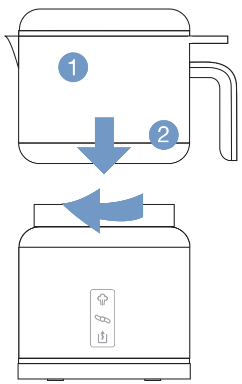
Lame

- Rincer abondamment à l’eau avant de la sortir.
- Nettoyer au savon neutre la surface de la lame avec délicatesse pour éviter de se couper. Ne pas utiliser d’autres types de savon qui pourraient endommager irrémédiablement la lame.
- Rincer abondamment à l’eau.

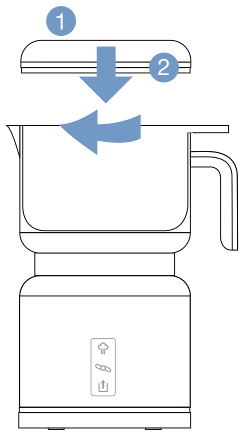
Il est déconseillé de laver ou rincer la lame dans un lave-vaisselle à cause de l’humidité produite à l’intérieur.

Mode d’emploi

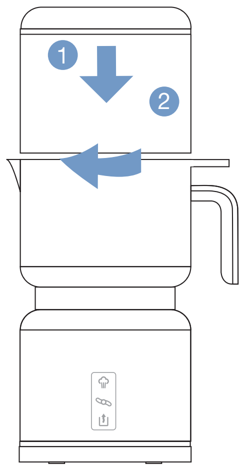
- Le robot fonctionne uniquement si le câble d’alimentation est branché et si les composants sont correctement emboîtés (bol de cuisson ou panier de stérilisation fixé sur la base en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre).



Comment assembler le bol



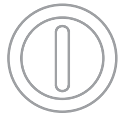
Comment assembler le couvercle



Comment assembler le stérilisateur

Important: ne pas faire fonctionner le robot sans avoir versé la quantité d’eau et d’aliment nécessaire.

- TABLEAU DE COMMANDES: 1 interrupteur (situé sur la partie arrière) et 3 touches tactiles (situées sur la partie frontale).



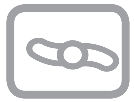
① **Interrupteur marche/arrêt:** situé sur la partie arrière de l’appareil. Les 3 pictogrammes en façade (Vapeur, Lame, Vide) s’allument en vert (indiquant que les 3 fonctions sont prêtes). Si le bol de cuisson ou le panier de stérilisation ne sont pas bien fixés, les pictogrammes Vapeur et Vide s’allument en vert et clignotent tant que leur emboîtement n’est pas correct.



② **Vapeur:** en cas d’appui sur la touche Vapeur, le pictogramme s’allume en bleu pour indiquer que le robot est prêt pour cuire, chauffer, stériliser et/ou décongeler (selon la quantité d’eau versée). Voir le tableau des doses.

Pictogramme Vapeur allumé en rouge et clignotant: le robot est chaud (il est conseillé de ne pas toucher l’appareil jusqu’à ce que le pictogramme s’allume en vert (2 min).

À la fin, 2 bips sonores se font entendre et les 3 pictogrammes s’allument en vert.



③ **Lame:** pour cette fonction, il est nécessaire d’appuyer sur la touche Lame (sans la maintenir enfoncée). En cas de non-fonctionnement, vérifier que le bol et le couvercle sont correctement emboîtés.

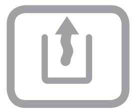
Pictogramme Lame allumé en bleu: le BBRobot est en action (au bout de 10 s de mixage, l’appareil s’arrête automatiquement pour éviter de détériorer le moteur).

Après le premier cycle, les pictogrammes clignotent en rouge et, après 10 secondes, vous pouvez appuyer de nouveau sur le symbole Lame.

Appuyer de nouveau sur la touche pour continuer à mixer (2 cycles consécutifs maximum), après deux cycles, la LED s’allume en rouge.

Après 2 cycles de mixage, le moteur s’arrêtera pendant 1 minute avant de pouvoir l’actionner de nouveau.

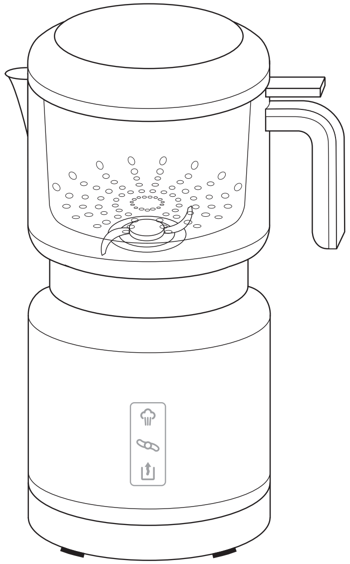
À la fin, les 3 pictogrammes s’allument en vert.



④ **Vide:** appuyer (sans maintenir) sur la touche Vide pour immédiatement faire le vide. Pendant cette opération, le pictogramme est allumé en bleu. À la fin du conditionnement sous vide, les pictogrammes (touches tactiles) s’allument automatiquement en vert. En cas d’appui sur la touche Vide pendant que la pompe est en marche, le processus sera automatiquement annulé. Le système s’arrête automatiquement par sécurité si la buse n’est pas raccordée au récipient ou si le tuyau de conditionnement sous vide n’est pas fermé, dans un délai d’attente estimé de 30 secondes.

Cuire (Cuisine à la vapeur)





Instructions spécifiques à lire avant d'utiliser le robot pour cuire (cuisine à la vapeur):

- En mode cuisson, ne pas mettre le BBRobot en marche sans eau dans le bac.
- La lame doit être en place pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, le couvercle doit être toujours bien fixé.
- Après la cuisson:
  - Ne pas toucher le bac à eau jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
  - L'ensemble du bol de préparation doit être manipulé avec beaucoup de précaution parce qu'il est très chaud (toujours le prendre par sa poignée).
- Il est recommandé de nettoyer les accessoires à l'eau propre et de les sécher avec un torchon sec après chaque utilisation (ne pas nettoyer la base à l'eau, mais uniquement avec un torchon).

Mode d'utilisation:

- Remplir le bol de préparation avec la quantité d'eau nécessaire et verser ladite eau dans le bac (eau toujours à température ambiante).
- Découper les aliments en dés et les placer dans le panier de cuisson.
- Insérer le panier de cuisson (avec les aliments à l'intérieur) en le posant dans le bol de préparation.
- Fermer le panier et le bol avec le couvercle (celui-ci possède un filetage minimal qui sert de sécurité, afin d'éviter des dommages).
- Emboîter l'ensemble (panier + bol + couvercle) sur la base, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au blocage.
- Brancher le câble dans la prise murale et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt: si l'ensemble a été bien fixé, les 3 pictogrammes (Vapeur, Lame, Vide) s'allume en VERT. Dans le cas con-

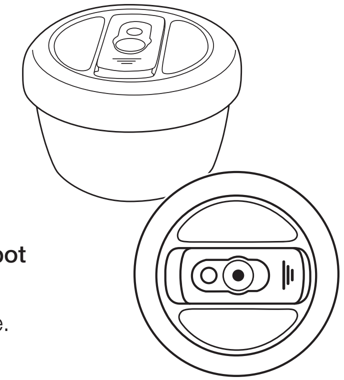
traire, pour des raisons de sécurité, le robot ne fonctionnera pas tant que l'ensemble n'est pas correctement emboîté.

- Appuyer sur la touche VAPEUR. Le processus démarre automatiquement (le pictogramme VAPEUR s'allume en BLEU).
- Lorsque le processus est terminé, le pictogramme VAPEUR devient ROUGE clignotant, indiquant ainsi que le robot est encore chaud.
- Lorsque le mode vapeur est terminé, après que le pictogramme VAPEUR soit resté allumé en ROUGE pendant 2 min, 2 bips sonores se font entendre signalant ainsi la fin de l'opération. Les 3 pictogrammes (Vapeur, Lame, Vide) se rallument automatiquement en VERT, indiquant ainsi que n'importe quelle fonction est désormais disponible.
- Ouvrir le couvercle par la prise supérieure.
- Sortir le panier de cuisson par son anse.
- Selon la recette, jeter ou conserver le bouillon du bol de préparation, puis vider le contenu du panier dans le bol.
- Pour consommer ou conserver les aliments sans les mixer, les verser dans le récipient du BBRobot cou dans un autre récipient.
- Pour mixer des aliments cuits, lire les instructions de la section Mixer.

> Il est recommandé de toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou en cas de non-utilisation.

Conditionnement sous vide





Instructions spécifiques à lire avant d'utiliser le robot pour conditionner sous vide:

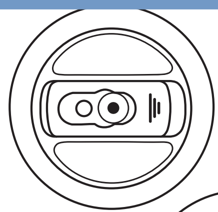
- Remplir le récipient à vide du BBRobot de nourriture.
- Fermer le récipient à vide en vissant son couvercle (la position de la pièce plastique mobile doit être centrée) (voir l'image).

- Brancher le câble dans la prise murale et appuyer sur l’interrupteur marche/arrêt: si l’ensemble a été bien fixé, les 3 pictogrammes (Vapeur, Lame, Vide) s’allume en VERT. Dans le cas contraire, pour des raisons de sécurité, le robot ne fonctionnera pas tant que l’ensemble n’est pas correctement emboîté.
- Appuyer (sans maintenir) sur la touche Vide pour immédiatement faire le vide. Pendant cette opération, le pictogramme est allumé en bleu.

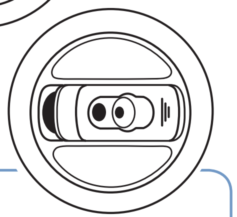
Attention! En cas d’appui sur la touche Vide pendant que la pompe est en marche, le processus sera automatiquement annulé.

- À la fin du conditionnement sous vide, les pictogrammes (touches tactiles) s’allument automatiquement en VERT, indiquant ainsi que n’importe quelle fonction est désormais disponible.

Attention! Le système s’arrête automatiquement par sécurité si la buse n’est pas raccordée au récipient ou si le tuyau de conditionnement sous vide n’est pas fermé, dans un temps d’attente maximum de 30 secondes.



- Insérer le tuyau dans la rainure inférieure après l’avoir préalablement déroulé et le brancher dans la partie inférieure arrière de la base.
- Après avoir réalisé le vide dans le récipient à vide, déplacer la pièce vers la gauche pour bloquer une éventuelle entrée d’air ou sortie de liquide (voir l’image).
- Pour pouvoir ouvrir le récipient après le conditionnement sous vide, déplacer la pièce vers la droite, appuyer vers le bas et dévisser le couvercle (voir l’image).



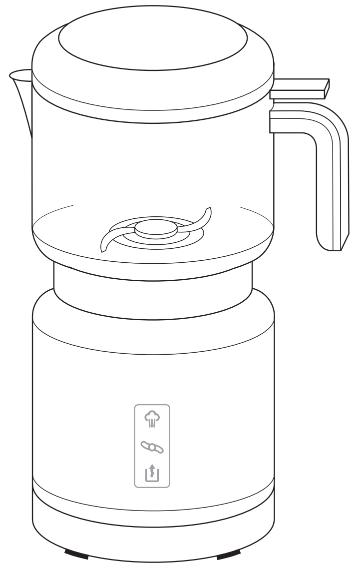
Il est recommandé de toujours débrancher l’appareil avant de le nettoyer ou en cas de non-utilisation.

Il est possible d’utiliser d’autres récipients à vide avec une buse standard.

Attention: ne pas introduire la buse dans l’eau et activer la fonction de vide.

Mixer

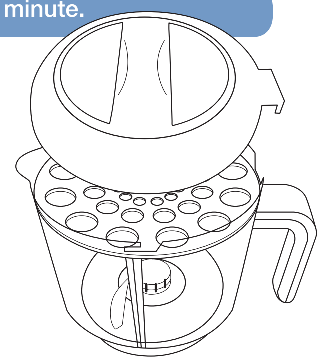




Instructions spécifiques à lire avant d’utiliser le robot comme mixeur:

- Le mixeur est réservé uniquement aux aliments cuits (pas durs, crus ou congelés).
- Ne pas placer une quantité excessive d’aliments à mixer dans le panier.
- Découper les aliments en dés d’environ 1 cm pour obtenir un résultat plus homogène.
- La norme est d’utiliser 1 seul cycle de mixage (chaque cycle dure 10 secondes). Ne pas faire fonctionner le mixeur plus de 2 cycles consécutifs. Si le résultat du mixage n’est toujours pas adéquat, patienter 1 minute avant de commencer un nouveau cycle de mixage.
- La lame est très affutée. En cas de manipulation de la lame, nécessaire ou par hygiène, le faire avec précaution en la tenant par la partie centrale en plastique. Après avoir nettoyé la lame, vérifier que le joint est bien en place.
- Il est recommandé de nettoyer les accessoires à l’eau propre et de les sécher avec un torchon sec après chaque utilisation (ne pas nettoyer la base à l’eau, mais uniquement avec un torchon).

Attention: la fonction mixer ne peut être utilisée que 2 fois par minute.



Mode d’utilisation:

- Placer les aliments à mixer dans le bol de préparation (mélangés ou non avec le bouillon, selon la recette à suivre).
- Placez la grille de support avant de fermer le bol.
- Fermer le bol.
- Emboîter l’ensemble (bol + couvercle) sur la base, en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre, jusqu’au blocage.

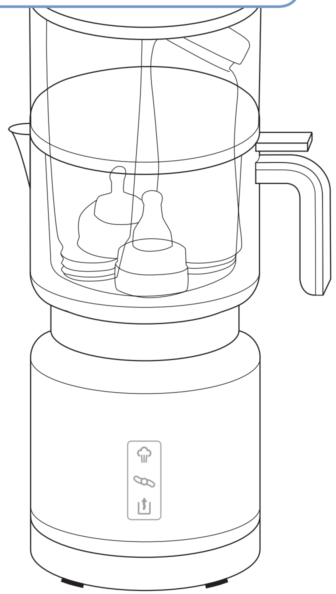
- Brancher le câble dans la prise murale et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt: si l'ensemble a été bien fixé, les 3 pictogrammes (Vapeur, Lame, Vide) s'allume en VERT. Dans le cas contraire, pour des raisons de sécurité, le robot ne fonctionnera pas tant que l'ensemble n'est pas correctement emboîté.
- Pour son fonctionnement, il est nécessaire d'appuyer sur la touche lame (sans la maintenir enfoncée). Le pictogramme Lame reste allumé en bleu pendant tout le processus. Le robot s'arrête automatiquement au bout de 10 secondes (1 cycle de mixage) et le pictogramme lame s'allume en vert, ainsi que les autres pictogrammes (Vapeur et Vide), indiquant ainsi qu'il est possible de manipuler le robot.

  Appuyer de nouveau sur la touche pour continuer à mixer (2 cycles consécutifs maximum), après deux cycles, la LED s'allume en rouge. Après 2 cycles de mixage, le moteur s'arrêtera pendant 1 minute avant de pouvoir l'actionner de nouveau. Si vous appuyez sur la touche lame pendant son fonctionnement, le processus sera automatiquement annulé.
- Ouvrez le couvercle par la poignée et, ensuite, sortez la grille de support et versez le contenu dans un autre récipient, pour sa consommation ou sa conservation (en s'aidant d'une spatule en plastique ou en bois pour ne pas endommager la lame).

Il est recommandé de toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou en cas de non-utilisation.

Stériliser, chauffer ou décongeler





Instructions spécifiques à lire avant d'utiliser le robot pour stériliser/chauffer/décongeler:

- Pour chauffer ou stériliser, ne pas mettre le BBRobot en marche sans eau dans le bac.
- Il est nécessaire d'utiliser le panier pour chauffer, décongeler ou stériliser; dans le cas contraire, le robot sera endommagé.
- La lame doit être en place pendant la stérilisation / cuisson / décongélation.
- Ne pas laisser chauffer plus longtemps que nécessaire, car cela pourrait favoriser le développement des microbes dans les aliments.
- Le robot est adapté à tous les types de biberons (petits, grands, larges ou épais, en verre ou en plastique, avec tétines en caoutchouc ou en silicone).
- Les biberons et les pots à stériliser doivent être ouverts (il est recommandé d'utiliser des composants en verre ou en polypropylène).
- Ne pas chauffer de biberons pleins.

Mode d'utilisation:

- Remplir le bol de préparation ou tout autre verre doseur avec la quantité d'eau nécessaire (voir le tableau des doses) et verser ladite eau dans le bac (l'eau toujours à température ambiante).
- Placer le bol de préparation + le panier de cuisson en cas de:
  - **Chauffer/Décongeler les aliments:** : il faut toujours placer les aliments à chauffer dans un récipient sans couvercle (le bol BBRobot ou un autre récipient en verre, polypropylène ou polycarbonate). Ledit récipient est ensuite placé à l'intérieur du panier. Pour chauffer/décongeler deux récipients, placer le second sur la grille de support (ajouter la rallonge de bol si nécessaire).
  - **Stériliser les biberons et les tétines:** placer les produits à stériliser à l'intérieur du panier, l'ouverture toujours vers le bas. Pour profiter d'une plus grande capacité, ajouter la grille de support et la rallonge de bol.
- Si nécessaire, accoupler la rallonge de bol et fermer avec le couvercle.
- Brancher le câble dans la prise murale et appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt: si l'ensemble a été bien fixé, les 3 pictogrammes (Vapeur, Lame, Vide) s'allume en VERT. Dans le cas contraire, pour des raisons de sécurité, le robot ne fonctionnera pas tant que l'ensemble n'est pas correctement emboîté.
- Appuyer sur la touche VAPEUR. Le processus démarre automatiquement (le pictogramme Vapeur s'allume en BLEU).
- Lorsque le processus est terminé, le pictogramme VAPEUR devient ROUGE clignotant, indiquant ainsi que le robot est encore chaud (2 min).
- Lorsque le mode vapeur est terminé et que le pictogramme VAPEUR est éteint, 2 bips sonores se font entendre signalant ainsi la fin de l'opération. Les 3 pictogrammes (Vapeur,

Lame, Vide) se rallument automatiquement en VERT, indiquant ainsi que n’importe quelle fonction est désormais disponible.

- Ouvrir le couvercle par la prise supérieure.
  - **Dans le cas où les aliments auraient été chauffés ou décongelés:** sortir le récipient avec un torchon (attention à l’eau résiduelle qui sera très chaude à la fin de la cuisson). Pour obtenir une température homogène de l’aliment chauffé, le mélanger avec une spatule ou une cuillère.
  - **Dans le cas d’une stérilisation:** laisser refroidir. L’ensemble doit être manipulé avec beaucoup de précaution parce qu’il est très chaud (toujours le prendre par sa poignée).

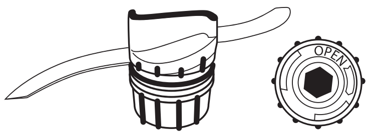
Il n’est pas recommandé de décongeler les aliments à température ambiante, toujours le faire dans le réfrigérateur ou avec le BBRobot .

Il est recommandé de toujours débrancher l’appareil avant de le nettoyer ou en cas de non-utilisation.

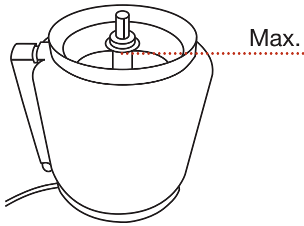
Indications utilisateur



AVERTISSEMENT POUR LA VAPEUR: faites attention avec l’orifice de sortie de la vapeur chaude. Ne vous approchez pas tant que celui-ci est chaud.



DÉBLOCAGE DE LA LAME: tournez l’écrou vers la droite pour la débloquer et sortez-la ensuite pour son nettoyage.



NIVEAU D’EAU MAXIMUM DANS LE RÉSERVOIR: Ne dépassez pas le niveau d’eau maximum (400 ml) dans le réservoir. Suivez les instructions de la recette pour connaître la quantité d’eau à ajouter.

Advertissements

- La température des aliments à ingérer, conseillée par les pédiatres, est comprise entre 30 et 33 °C.
- Le matériau, l’épaisseur et la structure des biberons ou des pots sont des éléments qui peuvent affecter la température de leur contenu.

- Les doses sont fournies à titre indicatif: pour éviter tout risque de brûlures, toujours vérifier la température des aliments avant de les donner au bébé.
- Le composant pourrait être abîmé s’il pénètre de l’eau dans la pompe.
- Rappelez et confirmez de placer le panier en faisant usage de toutes les fonctions Chauffer. Au contraire, le biberon pourrait être abîmé si vous poussez l’interrupteur erroné.

Fiche technique

Tension: 230-240V / 50-60 Hz

Puissance de vapeur: 410-450 W

Puissance d’aspiration: 0,7 bar

Puissance de mixage: 200 W (avec réducteur)

Cycles de fonctionnement en mode mixage: 10 s

Capacité du bac à eau: 400 ml

Capacité du panier de cuisson: 600 ml

ATTENTION!

lire les instructions

attention! Sortie de vapeur chaude

ÉLIMINATION COMPATIBLE AVEC L’ENVIRONNEMENT

Vous pouvez contribuer à préserver l’environnement!

N’oubliez pas de respecter les normes locales: déposez les équipements électriques dans un centre de collecte des déchets approprié.

babicare by ItsImagical

ALFA

IT

Indice

Presentazione del BBRobot 40

Contenuto della scatola 41

Componenti 42

Consigli 43

Modo d'uso 46

Cuocere (cucinare al vapore) 48

Conservare sottovuoto 49

Frullare-triturare 51

Sterilizzare, riscaldare o scongelare 52

Utente indicazioni 54

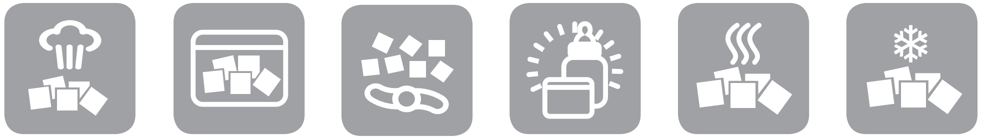
Avvertenze 54

Scheda tecnica 55

Presentazione del BBRobot

BBRobot è l'elettrodomestico ideale per un'alimentazione sana dei bebè e dei bambini.

Le Principali Funzioni del BBRobot sono:

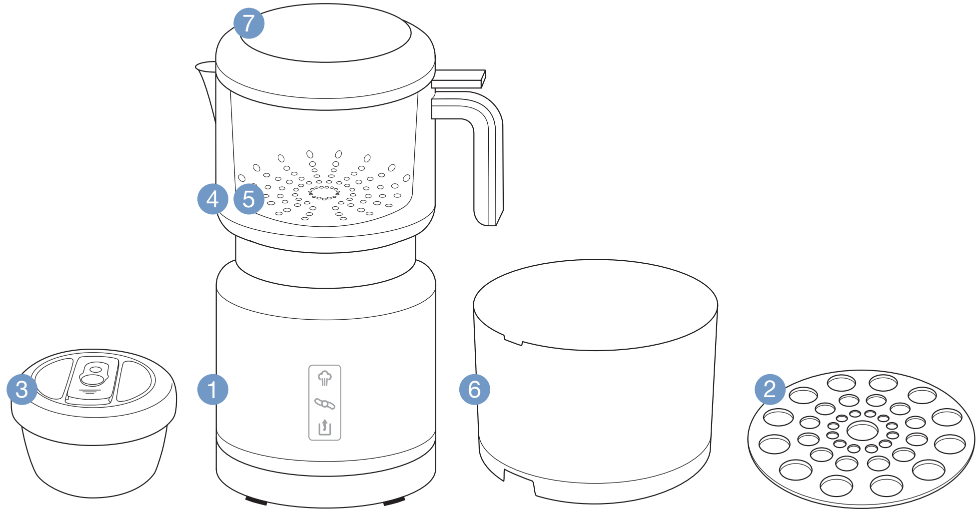


Cuoce (al vapore) — Conserva sotto vuoto — Tritura — Sterilizza — Riscalda — Scongela

Il BBRobot oltre ad aiutare nei lavori di preparazione dei cibi dall'inizio alla fine, con l'opzione di **Conservazione sotto Vuoto** consente di mantenere i principi nutritivi e di conservare le proprietà organolettiche dei cibi.

È il primo robot specializzato per bebè e bambini che consente di cucinare 1 o 2 razioni alla volta (max. 600 g.) e conservarle singolarmente sotto vuoto. Consente inoltre di sterilizzare e riscaldare biberon e recipienti (da 1 a 3 a seconda delle dimensioni). Ideale per figli unici, fratelli gemelli o di età similari.

Contenuto della scatola



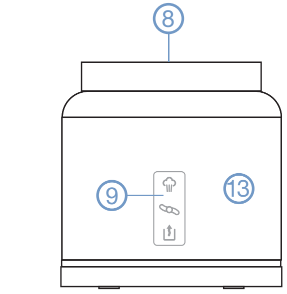
1. Base del robot (con tubo connettore vuoto)
2. Griglia di supporto
3. 1 Recipiente per conservare i cibi sottovuoto
4. Brocca di preparazione (con lame integrate)
5. Cestello (per scaldare, sterilizzare e cuocere) (integrato nella brocca)
6. Accessorio allunga brocca (para sterilizzare / riscaldare prodotti di grandi dimensioni)
7. Coperchio con sistema di sicurezza

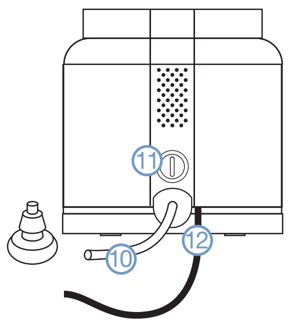
Componenti

Il BBRobot è formato da vari elementi che, combinati fra loro, ne consentiranno il buon funzionamento:

BASE

Formata da:

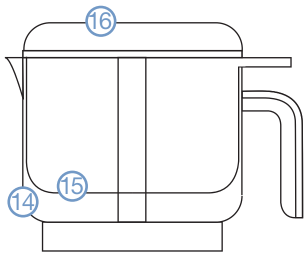




- ⑧ **Vaschetta d'acqua (nella parte superiore, in cui si introdurrà l'acqua)**
- ⑨ **Pulsanti tattili (parte frontale) (vapore, lame e vuoto)**
- ⑩ **Tubo connettore vuoto e bocca (arrotolato alla base)**
- ⑪ **Pulsante on/off (parte posteriore)**
- ⑫ **Cavo di alimentazione elettrica**
- ⑬ **Pompa vuoto + Motore (all'interno, non visibili)**

BROCCA DI PREPARAZIONE + LAME + CESTELLO + COPERCHIO

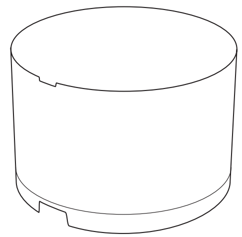
Insieme di elementi per RISCALDARE, SCONGELARE, CUOCERE, STERILIZZARE E TRITURARE:



- ⑭ **Brocca (con indicatore volume d'acqua da versare nella vaschetta)**
- ⑮ **Cestello da riscaldare/scongelare/cuocere/sterilizzare**
- ⑯ **Coperchio con sistema di sicurezza (maniglia in alto)**

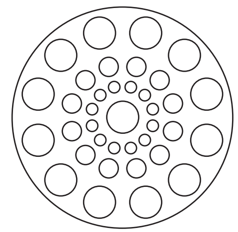
ACCESSORIO ALLUNGA BROCCA

(per riscaldare e sterilizzare recipienti di varie dimensioni)



GRIGLIA D'APPOGGIO

Serve ad appoggiare i prodotti da scaldare e/o sterilizzare). Va situato sopra la brocca, solo nei casi in cui si aggiunga l'accessorio allunga).



Consigli

PRIMA DELL'USO

Prima della prima utilizzazione, togliere l'imballaggio e leggere attentamente tutte le istruzioni d'uso.

- Il BBRobot è destinato ad un uso esclusivamente domestico, in zona al coperto (non all'aria aperta).
- Non è stato previsto per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da persone senza esperienza o nozioni, salvo dietro supervisione o istruzioni preventive sull'uso dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
- Conservare BBRobot fuori della portata dei bambini.
- Si consiglia di pulire accuratamente tutti i componenti che saranno a contatto diretto con i cibi (vedi consigli di pulizia).
- Non accendere mai il BBRobot senza aver prima riempito la vaschetta con la quantità d'acqua sufficiente (specificata nella tabella di dosaggio) se si utilizzano le funzioni Cuocere, Riscaldare, Scongelare e/o Sterilizzare.

- Utilizzare solo acqua senza nessun additivo, dato che rovinerebbe l'apparecchio. Non introdurre mai acqua direttamente dal rubinetto alla vaschetta. Farlo sempre con la brocca di preparazione (si consiglia a temperatura ambiente).
- Assicurarsi che i pezzi del BBRobot siano ben montati.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato o l'apparecchio non funziona correttamente, contattare il servizio post-vendita di BBRobot o il rappresentante nazionale certificato per farlo sostituire con uno nuovo. In caso di errore di collegamento la garanzia verrà annullata.
- Non utilizzare allunghe elettriche.
- Ogni altro uso del BBRobot e l'uso di altri accessori non specificati, potrebbe essere pericoloso.
- Non porre il BBRobot nei pressi di fonti di calore.
- Utilizzarlo sempre su superfici piane e stabili.
- Assicurarsi che le lame siano ben montate quando si desidera cuocere e triturare. Il cestello di preparazione dovrà sempre stare nella brocca quando si desidera cuocere, riscaldare, scongelare e sterilizzare.
- Verificare con regolarità che il foro d'uscita del vapore, situato sull'accessorio allunga della brocca e nella brocca di preparazione non sia ostruito.
- Spegnere e staccare l'apparecchio dalla presa della corrente prima di cambiare qualsiasi accessorio o toccare i componenti mobili in uso.

DURANTE L'USO

- Usare sempre il BBRobot con le lame montate (smontare solo per pulire).
- Quando si utilizza il kit di sterilizzazione, il cestello dovrà restare montato.
- Vi è il rischio di bruciature se ci si avvicina al foro d'uscita del vapore.
- Non aprire mai il coperchio quando è in funzionamento.
- Non muovere e non tappare il BBRobot durante l'uso.
- Non rimuovere mai l'insieme di cottura né l'insieme per riscaldare/sterilizzare dalla base fino a sentire il segnale acustico e fino al raffreddamento dell'insieme.
- Eventuale rischio di spruzzi di cibo caldo quando si mescola.

DOPO L'USO

- Non lasciare mai acqua nella vaschetta, gettare l'acqua eccedente dopo ogni utilizzo, attendendo sempre che il robot sia già raffreddato.
- Fare molta attenzione: ogni elemento/accessorio caldo dovrà essere maneggiato solo dopo essersi raffreddato, e si dovrà prendere dall'apposito manico.
- Staccare sempre l'apparecchio prima di riempirlo o di eseguire qualsiasi operazione con la lama dopo ogni uso. Non staccare la presa dell'apparecchio tirando dal cavo.

PULIZI

- Separare fra loro tutti i componenti e lavarli.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulirlo.

Base

- Staccare la base dalla corrente prima della pulizia.
- Non sommergere mai la base in acqua o in qualsiasi altro liquido e non metterlo nella lavastoviglie.
- Pulirla solo con un panno umido.
- Per decalcificare regolarmente la vaschetta: a seconda della qualità dell'acqua utilizzata, con il tempo si può produrre un deposito di calcio nella parte inferiore della vaschetta. È importante scrostare regolarmente introducendo una miscela di 100 ml d'acqua calda + 100 ml di aceto bianco. Lasciare agire la miscela per circa 30 minuti prima di svuotare la vaschetta ed asciugarla con un panno umido.

Brocca, Cestello ed altri componenti di plastica

- Lavarli a mano con un detergente comune per stoviglie (non detergenti abrasivi).
- Sciacquare con abbondante acqua.

Prima di lavare la brocca, si consiglia di estrarre con cura le lame.

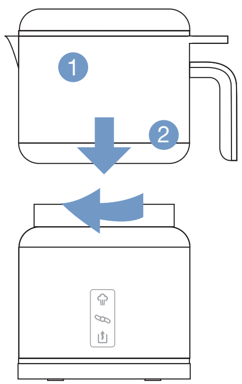
Lame

- Sciacquare con abbondante acqua prima dell’estrazione.
- Pulire con sapone neutro la superficie della lama con delicatezza per evitare di tagliarsi (evitare altri tipi di sapone, che potrebbero provocare danni irreparabili).
- Sciacquare con abbondante acqua.

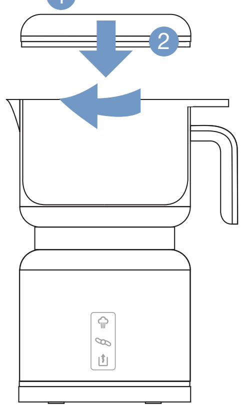
Si sconsiglia di lavare o sciacquare nella lavastoviglie, a causa dell’umidità che si genera al suo interno.

Modo d’uso

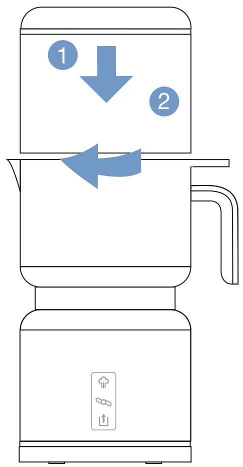
- Il robot funzionerà solo se il cavo d’alimentazione è attaccato e se i componenti sono bene incastrati (brocca di cottura o cestello da sterilizzare ben fissati alla base, girandoli in senso orario).



Come posizionare la brocca



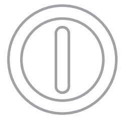
Come posizionare il coperchio



Come posizionare lo sterilizzatore

Importante: non fare funzionare senza avere immesso la quantità d’acqua e di cibo necessaria.

- QUADRO FUNZIONI: 1 interruttore (situato nella parte posteriore) e 3 pulsanti tattili (situati nella parte frontale)



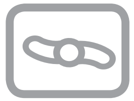
① **Interruttore ON/OFF:** Situato nella parte posteriore dell’apparecchio: i 3 simboli frontali (vapore, triturazione, vuoto) si illumineranno in verde (indicante che le 3 funzioni sono pronte). Se la brocca di cottura o il cestello da sterilizzare non sono ben fissati, i simboli vapore e vuoto si illumineranno in verde lampeggiante fino all’avvenuto esatto fissaggio.



② **Vapore:** Quando si preme il simbolo Vapore, si illuminerà in blu, indicante l’avvio per cuocere, riscaldare, sterilizzare e/o scongelare (a seconda della quantità d’acqua immessa). (vedi tabella dosi).

Simbolo di vapore illuminato in rosso lampeggiante: Robot caldo (si consiglia di non toccare l’apparecchio finché non cambierà in color verde (2 min.)

Al termine si sentiranno 2 bip e automaticamente i 3 simboli si illumineranno in color verde.



③ **Lame:** per il loro funzionamento, si dovrà premere (senza mantenere) il simbolo lame. Se non funzionano, assicurarsi che la brocca e il coperchio siano ben fissati.

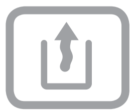
Simbolo lame in blu, il BBRobot sta frullando (dopo 10 secondi di tri-turazione, si fermerà automaticamente per evitare eventualmente di bruciare il motore).

Dopo il primo ciclo, i simboli lampeggeranno in rosso e dopo 10 secondi si potrà premere di nuovo il simbolo della lama.

Premere di nuovo per continuare a frullare (max. 2 cicli di seguito), dopo due cicli, il LED si illuminerà in rosso.

Dopo 2 cicli di triturazione il motore resterà fermo per 1 min. prima di poterlo azionare di nuovo.

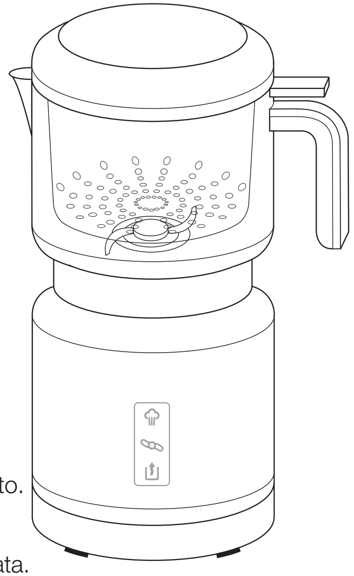
Al termine, automaticamente i 3 simboli si illumineranno in color verde.



④ **Vuoto:** Premere (senza tener premuto) il simbolo di vuoto e subito si avvierà il vuoto. Durante l’esecuzione del vuoto, il simbolo si illuminerà in blu. Al termine del ciclo di vuoto, automaticamente i simboli (pulsanti tattili) si illumineranno in color verde. Se si preme di nuovo il pulsante di vuoto mentre è avviata la pompa, si annullerà automaticamente il processo. Il sistema si spegnerà automaticamente per sicurezza se la bocca non è collegata al recipiente o non è chiuso il tubo del vuoto, in un tempo stimato d’attesa 30 secondi.

Cuocere (Cucinare al vapore)





Informazioni specifiche da leggere prima di utilizzare il robot per cucinare (a vapore)

- Non porre il BBRobot in funzionamento in modalità di cottura senza acqua nella vaschetta.
- Le lame devono essere montate durante la cottura.
- Durante la cottura, il coperchio dovrà sempre essere ben fissato.
- Dopo la cottura:
  - Non toccare a vaschetta d'acqua finché non si sarà raffreddata.
  - Si dovrà stare sempre molto attenti nel manipolare l'insieme della brocca di preparazione poiché sarà molto calda (tenerla sempre dal manico).
- Si consiglia di pulire gli accessori con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto dopo ogni uso (non pulire la base con acqua ma solo con un panno).

Modalità d'uso:

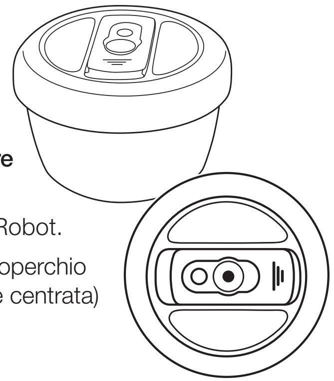
- Riempire la brocca di preparazione con la quantità d'acqua necessaria e versare l'acqua nella vaschetta (acqua sempre a temperatura ambiente).
- Tagliare i cibi in cubetti e metterli nel cestello di cottura.
- Introdurre il cestello di cottura (con i cibi al suo interno) appoggiato all'interno della brocca di preparazione.
- Tappare il cestello e la brocca con il coperchio (il coperchio è dotato di una sottile filettatura che agisce come sicura, per evitare danni).
- Incastrare l'insieme (cestello + brocca + coperchio) nella base, girandolo in senso orario fino al bloccaggio.
- Attaccare il cavo alla presa del muro ed accendere l'interruttore On/Off: se l'insieme è ben fissato, i 3 simboli (vapore, triturazione, vuoto) si illumineranno in color VERDE. Altrimenti, per sicurezza, il robot non funzionerà finché non si fisserà di nuovo bene).

- Premere il simbolo VAPORE. Il processo inizierà automaticamente (l'indicatore VAPORE si illuminerà in color BLU).
- Al termine del processo, l'indicatore VAPORE cambierà in ROSSO lampeggiante, indicante che il robot è caldo.
- Al termine del vapore, l'indicatore di VAPORE ROSSO (2 min.), si sentiranno 2 bip di seguito, indicanti che è concluso il ciclo. I 3 simboli (vapore, triturazione, vuoto) diventeranno di nuovo automaticamente di color VERDE, indicante che sono disponibili tutte le funzioni.
- Aprire il coperchio dalla parte superiore della presa.
- Togliere il cestello di cottura dal manico.
- A seconda della ricetta, gettare o conservare il brodo della brocca di preparazione e vuotare il contenuto del cestello nel brocca.
- Se si desidera consumare o conservare i cibi senza frullarli, versarli nel recipiente BBRobot o in un altro recipiente a scelta.
- Se si desidera frullare i cibi, leggere le istruzioni per Frullare.

È consigliabile staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo o quando non si desidera più utilizzarlo.

Conservare sottovuoto





Informazioni specifiche da leggere prima di utilizzare il robot per conservare sottovuoto:

- Riempire di cibo il recipiente per il sottovuoto del BBRobot.
- Tappare il recipiente per il sottovuoto avvitandone il coperchio (la posizione del pezzo di plastica mobile deve essere centrata) (vedi immagine).

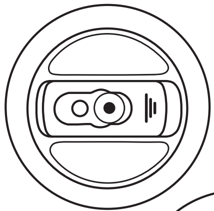
- Attaccare il cavo alla presa del muro ed accendere l'interruttore On/Off: se l'insieme è ben fissato, i 3 simboli (vapore, triturazione, vuoto) si illumineranno in color VERDE. Altrimenti, per sicurezza, il robot non funzionerà finché non si fisserà di nuovo bene).
- Premere (senza tenere premuto) il simbolo vuoto e subito si eseguirà il vuoto. Durante il processo del vuoto, il simbolo si illuminerà in blu.

Attenzione! Se si preme di nuovo il pulsante del vuoto mentre è avviata la pompa, si annullerà automaticamente il processo.

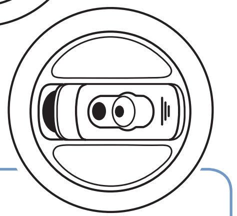
- Al termine del ciclo di vuoto, automaticamente i simboli (pulsanti tattili) si illumineranno di color VERDE, indicante che tutte le funzioni sono disponibili.

Attenzione! Il sistema si spegnerà automaticamente per sicurezza se la bocca non è collegata al recipiente o non è chiuso il tubo del vuoto entro un tempo massimo d'attesa 30 secondi.

- Inserire il tubo nella scanalatura in basso, precedentemente svitato, ed attaccarlo alla parte inferiore posteriore della base.
- Una volta eseguito il vuoto nell'apposito recipiente, spostare il pezzo verso sinistra, bloccando così l'eventuale entrata d'aria o la fuoriuscita di liquidi (vedi immagine).



- Per potere aprire il recipiente una volta conservato sottovuoto, spostare il pezzo verso destra, premere verso il basso e svitare il coperchio (vedi immagine).



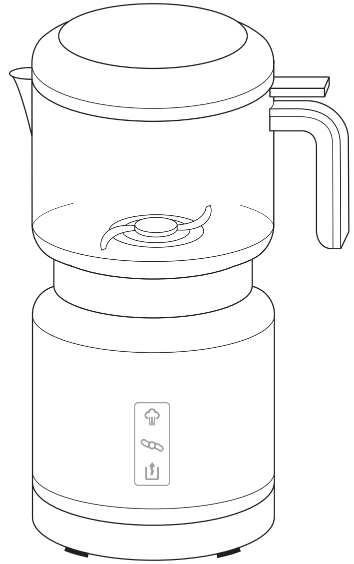
È consigliare staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo o quando non si desidera più utilizzarlo.

È possibile usare altri recipienti per il vuoto con bocca standard.

Attenzione: non mettere la bocca in acqua e quando si preme la funzione vuoto.

Frullare-triturare



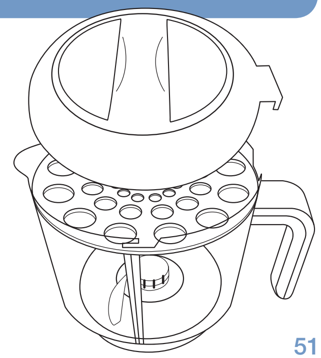


Informazioni specifiche da leggere prima di utilizzare il robot come Frullatore:

- Utilizzare il frullatore solo con cibi cotti (non duri, crudi o congelati).
- Non mettere mai una quantità eccessiva di cibi da frullare nel cestello.
- Tagliare gli ingredienti in cubetti di 1cm circa per riuscire ad ottenere un risultato più omogeneo.
- Normalmente si utilizza 1 solo ciclo di frullatura (ogni ciclo è di 10 secondi). Non fare funzionare il frullatore più di 2 cicli di seguito. Se il risultato della triturazione non è ancora quello idoneo, far passare 1 minuto per continuare lo stesso processo di triturazione.
- Le lame sono molto affilate. Se necessario, e per ragioni igieniche, si consiglia di aver cura di tenerle dalla parte d'unione in plastica. Dopo aver pulito le lame, verificare che la guarnizione sia ben inserita.
- Si consiglia di pulire gli accessori con acqua pulita e di asciugare con un panno asciutto dopo ogni uso (la base non va sommersa in acqua, pulirla solo con un panno).

Attenzione: la funzione frullare-triturare si potrà eseguire solo 2 volte ogni minuto.

Modalità d'uso:



- Mettere i cibi da triturare nella brocca di preparazione (mischiati o meno con il brodo, a seconda della ricetta).
- Sistemare la griglia d'appoggio prima di porre il coperchio alla brocca.
- Tappare la brocca.
- Incastrare l'insieme (brocca + coperchio) nella base, girandolo in senso orario sino a bloccaggio.

- Attaccare il cavo alla presa del muro ed accendere l'interruttore On/Off: se l'insieme è stato ben fissato, i 3 simboli (vapore, triturazione, vuoto) si illumineranno in color VERDE. Altrimenti, per sicurezza, il robot non funzionerà finché non si incastrerà bene).
- Per il funzionamento, si dovrà PREMERE (SENZA MANTENERE) il simbolo LAME. L'indicatore lame sarà di color blu durante l'intero processo). Il robot si fermerà automaticamente dopo 10 sec. (1 ciclo di triturazione) e l'indicatore LAME, così come gli altri indicatori (Vapore e Vuoto) si illumineranno di nuovo in VERDE, indicando che è possibile utilizzare di nuovo il robot.

  Premere di nuovo per continuare a frullare (max. 2 cicli di seguito), dopo due cicli, il LED si illuminerà in rosso. Dopo 2 cicli di triturazione il motore resterà fermo per 1 min. prima di poterlo azionare di nuovo. Se si preme di nuovo il pulsante lame mentre è avviato, si annullerà automaticamente il processo.
- Aprire il coperchio dall'apposito manico e quindi estrarre la griglia d'appoggio e versare il contenuto in un altro recipiento per il consumo o la conservazione. (aiutarsi con una spatola di plastica o di legno per non danneggiare le lame).

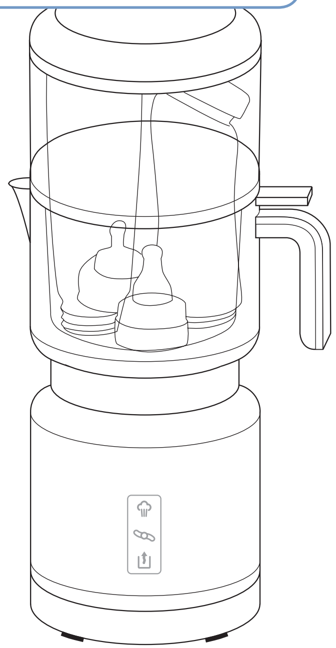
Si consiglia di staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo o quando non si desidera più utilizzarlo.

Sterilizzare, riscaldare o scongelare



Informazioni specifiche da leggere prima di utilizzare il robot come sterilizzatore / riscaldatore / scongelatore:

- Non mettere il BBRobot in funzionamento in modalità riscaldare o sterilizzare senza l'acqua necessaria nella vaschetta.
- È necessario utilizzare il cestello per riscaldare, scongelare o sterilizzare, altrimenti si rovinerà il robot.
- Le lame devono essere montate durante la sterilizzazione / riscaldamento / scongelazione.



- Non fare riscaldare più del tempo consigliato, in modo da evitare un eventuale sviluppo di microbi nei cibi.
- Atto per ogni tipo di biberon (bassi, alti, larghi o grossi, di vetro, plastica, tettarelle e tettarelle di gomma o silicone).
- I biberon e i vasetti devono sempre essere aperti (si consiglia l'uso di componenti di vetro o polipropilene).
- Non scaldare i biberon pieni.

Modalità d'uso:

- Riempire la brocca di preparazione o qualsiasi altra brocca con misuratore con la quantità d'acqua necessaria (vedi tabella dosi) e versare l'acqua nella vaschetta (acqua sempre a temperatura ambiente).
- Situare la brocca di preparazione + il cestello di cottura per:
  - **Riscaldare/Scongelare cibi:** si dovranno mettere i cibi da riscaldare sempre in un recipiente senza il coperchio (il recipiente BBRobot o un altro recipiente di vetro, polipropilene o policarbonato). Mettere tale recipiente all'interno del cestello (se si desidera riscaldare/scongelare due recipienti, il secondo metterlo sulla griglia d'appoggio) (Aggiungere l'allunga brocca se necessario).
  - **Sterilizzare biberon o tettarelle:** si dovranno riporre gli elementi da sterilizzare all'interno del cestello, sempre verso il basso. Se necessario, si potrà aggiungere la griglia d'appoggio e l'allunga brocca, per aumentare la capacità.
- Se necessario, aggiungere l'allunga brocca e mettere il coperchio.
- Attaccare il cavo alla presa del muro ed accendere l'interruttore On/Off: Se l'insieme è stato ben fissato, i 3 simboli (vapore, triturazione, vuoto) si illumineranno in color VERDE. Altrimenti, per sicurezza il robot non funzionerà finché non si fisseranno bene.
- Premere il simbolo VAPORE e il processo inizierà automaticamente (l'indicatore VAPORE si illuminerà in color BLU).
- Al termine del processo, l'indicatore VAPORE diventerà ROSSO lampeggiante, indicante che il robot è caldo (2min.).
- Quando finisce il vapore e l'indicatore di VAPORE ROSSO si spegne, si sentiranno 2 bip di seguito, indicante la fine. I 3 simboli (vapore, triturazione vuoto) diventeranno di nuovo automaticamente di color VERDE, indicante che tutte le funzioni sono disponibili.

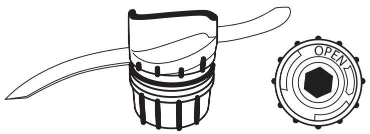
- Aprire il coperchio dalla parte superiore di presa.
  - **Se sono stati scaldati/scongelati cibi:** togliere il vasetto utilizzando sempre un panno (fare attenzione all'acqua residuale poiché alla fine della cottura sarà molto calda). Per ottenere una temperatura omogenea del cibo riscaldato, mescolarlo con una spatola o un cucchiaio.
  - **In caso di sterilizzazione:** fare raffreddare. Fare sempre molta attenzione nel manipolare l'insieme, poiché sarà molto caldo (afferrarlo sempre dal manico).

> Non è consigliabile scongelare i cibi a temperatura ambiente, farlo sempre nel frigorifero o con il BBRobot.
>
> È consigliabile staccare sempre l'apparecchio prima di pulirlo o quando non si desidera più utilizzarlo.

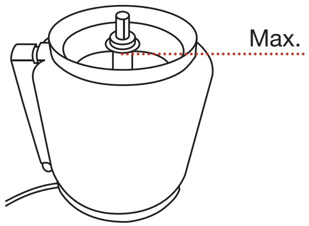
Utente indicazioni



AVVERTENZA CON IL VAPORE: Fare attenzione al foto d'uscita del vapore caldo. Non avvicinarsi mentre si scalda.



SBLOCCO DELLE LAME: Girare il dado verso destra per sbloccarle ed estrarle per la pulizia.



MAX LIVELLO D'ACQUA NEL SERBATOIO: Non superare il livello d'acqua (400 ml) nel serbatoio. Seguire le istruzioni della ricetta relativamente alla quantità d'acqua da aggiungere.

Avvertenze

- La temperatura dei cibi da ingerire consigliata dai pediatri è di 30-33º.
- Il materiale, la grossezza e la struttura dei biberon o dei recipienti sono elementi che possono influire sulla temperatura del biberon.
- Le dosi sono fornite a titolo indicativo, per evitare ogni rischio di bruciature, verificare sempre

la temperatura dei cibi prima di darli al bebè.

- Il componente potrebbe guastare se penetra l'acqua all'interno della pompa.
- Ricordare e assicurarsi di disporre il cestino quando fanno l'uso di tutte le funzioni Riscaldare. Al contrario il biberon ha potuto guastare quando preme l'interruttore erroneo.

Scheda tecnica

Tensione: 230-240 V / 50-60 Hz

Potenza vapore: 410-450 W

Potenza di aspirazione: 0,7 bar

Potenza di triturazione: 200 W (con riduttore)

Cicli di funzionamento della triturazione: 10 sec.

Capacità della vaschetta d'acqua: 400 ml.

Capacità cestello di cottura: 600 ml

ATTENZIONE!

leggere le istruzioni

attenzione: fuoriuscita di vapore caldo

SMALTIMENTO SOSTENIBILE CON L'AMBIENTE

È possibile contribuire a proteggere l'ambiente!

Non dimenticare di rispettare le norme locali: portare le apparecchiature elettriche presso l'apposito centro di raccolta residui.

DE

Index

Präsentation des BBRobot 28

Packungsinhalt 29

Bestandteile 60

Tipps 61

Gebrauchsanweisung 64

Kochen (dampfkochen) 66

Vakuumverschliessen 67

Mixen-zerkleinern 69

Sterilisieren, erwärmen oder auftauen 70

Benutzer Hinweise 72

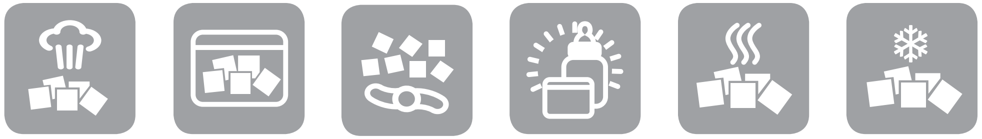
Warnhinweise 72

Technische angaben 73

Präsentation des bbrobot

Der BBRobot ist das ideale Haushaltsgerät, um Kleinkinder und Säuglinge auf gesunde Art und Weise zu ernähren.

Die Hauptfunktionen des BBRobot sind:

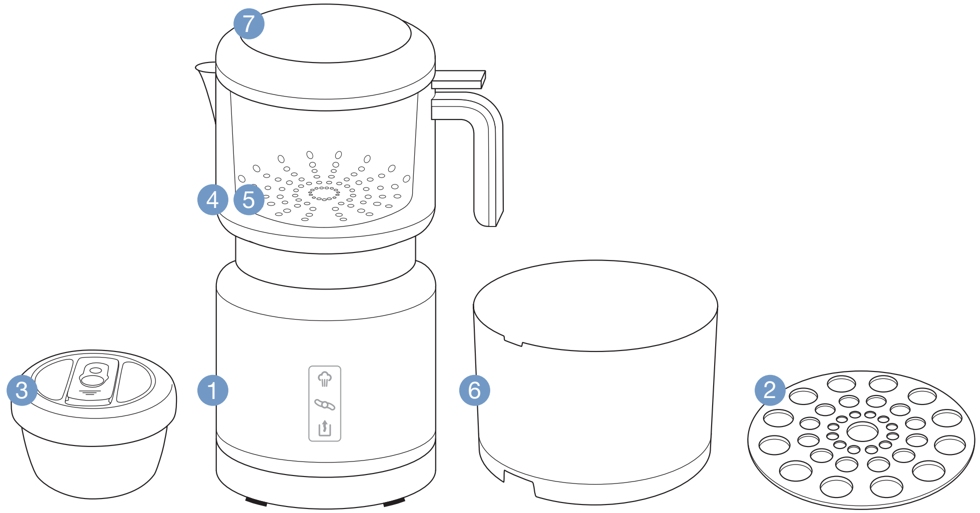


Kochen (Dämpfen) | Vakuum-verschließen | Zerkleinern | Sterilisieren | Erwärmen | Auftauen

Der BBRobot hilft nicht nur bei der Zubereitung von Speisen von Anfang bis Ende, sondern erlaubt außerdem anhand der Option **Vakuumverschließen**, die Nährstoffe zu erhalten und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel zu konservieren.

Es ist die erste Küchenmaschine speziell für Babys und Kinder, mit welcher man 1 oder 2 Portionen gleichzeitig kochen (max. 600 gr.) und diese individuell vakuumverschließen kann. Desweiteren kann man sowohl Flaschen als auch Behälter sterilisieren und erhitzen (1 bis 3, je nach Größe). Ideal für Einzelkinder, Zwillinge oder ähnliche Altersgruppen.

Packungsinhalt



1. Basis der Küchenmaschine (mit Vakuum-Verbindungsrohr)
2. Stützkorb
3. 1 Behälter zur Konservierung der Lebensmittel als Vakuumverschluss
4. Zubereitungskrug (mit integriertem Rührmesser)
5. Korb (zum Erhitzen, Sterilisieren und Kochen) (in Krug integriert)
6. Verlängerungsutensil für Krug (zum Sterilisieren / Erhitzen von größeren Produkten)
7. Deckel mit Sicherheitssystem

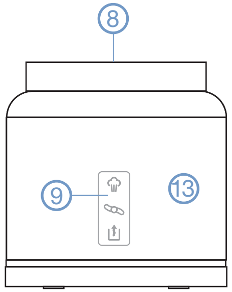
Bestandteile

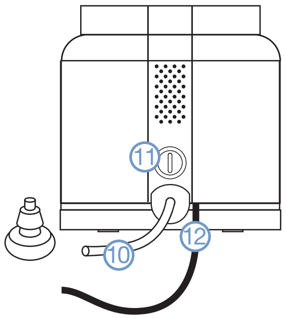
Der BBRobot besteht aus verschiedenen Elementen, die in verschiedenen Kombinationen gut miteinander funktionieren.

BASIS

Bestehend aus:

- ⑧ **Wasserschüssel (im oberen Teil, wo das Wasser zugeführt wird)**
- ⑨ **Berührungstasten (vorn) (Dampf, Messer und Vakuum)**
- ⑩ **Vakuum-Verbindungsstück und Düse (eingerollt im Basisteil)**
- ⑪ **Ein-/Aus-Schalter (hinten)**
- ⑫ **Stromkabel**
- ⑬ **Vakuumpumpe + Motor (im Inneren, nicht sichtbar)**

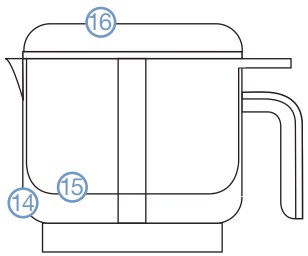




ZUBEREITUNGSKRUG + MESSER + KORB + DECKEL

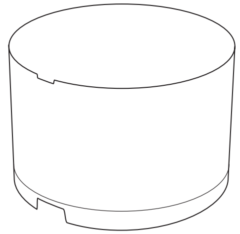
Gesamtheit der Elemente zum Erwärmen, Auftauen, Kochen, Sterilisieren und Zerkleinern:

- ⑭ **Krug (mit Markierung für Wasserinhalt, falls dieses in die Schüssel umgefüllt werden soll)**
- ⑮ **Korb zum Erwärmen/Auftauen/Kochen/Sterilisieren**
- ⑯ **Deckel mit Sicherheitssystem (mit Haftung oben)**



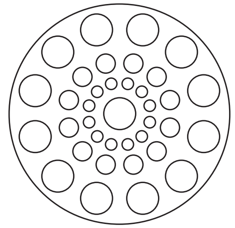
VERLÄNGERUNGSUTENSIL FÜR KRUG

(zum Erwärmen und Sterilisieren von Behältern verschiedener Größen)



STÜTZGITTER

dient als Ablage der Produkte, die erwärmt und/oder sterilisiert werden sollen). Man stellt es auf dem Krug ab, falls man das Verlängerungsutensil benutzen möchte.



Tipps

VOR DER BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung entfernen Sie bitte die Verpackung und lesen Sie die Anleitung komplett und aufmerksam durch.

- Der BBRobot wurde ausschließlich für den häuslichen Gebrauch mit Überdachung entwickelt, und nicht für die Benutzung im Freien.
- Das Gerät ist nicht vorgesehen für die Benutzung durch Personen (inklusive Kinder) mit verminderten Fähigkeiten im körperlichen, Wahrnehmungs- und mentalen Bereich, und auch nicht für Personen, die weder entsprechende Erfahrung noch Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden überwacht oder erhalten eine vorherige Einweisung hinsichtlich der Benutzung des Gerätes durch eine Person, welche für die Sicherheit jener Person verantwortlich ist.
- Der BBRobot darf nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Es wird empfohlen, alle Teile, die direkt mit Lebensmitteln Kontakt haben, äußerst sorgfältig zu reinigen (siehe Reinigungshinweise).
- Stellen Sie niemals den BBRobot an, ohne vorher die Schüssel mit der ausreichenden Menge Wasser aufgefüllt zu haben (laut Angaben der Dosierungstabelle), sollten Sie die Funktionen Kochen, Erwärmen, Auftauen und/oder Sterilisieren benutzen.

- Benutzen Sie ausschlie lich Wasser ohne jegliche Zusatzstoffe, da es ansonsten das Gerät zerstören würde. Füllen Sie kein Wasser direkt vom Wasserhahn in die Küvette. Benutzen Sie hierfür stets den Zubereitungskrug (Umgebungstemperatur empfohlen).
- Vergewissern Sie sich, dass die Einzelteile des BBRobot richtig installiert sind.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein oder das Gerät nicht richtig funktionieren, schicken Sie es bitte zum Kundendienst von BBRobot oder an den zertifizierten Inlandsvertreter, damit dieser das Gerät durch ein Neues ersetzen kann. Bei jeglicher Art des falschen Anschließens erlischt die Garantieleistung.
- Benutzen Sie keine Stromverlängerungskabel.
- Die Benutzung von BBRobot für sachfremde Zwecke und die Benutzung von nicht spezie llem Zubehör kann gefährlich sein.
- Stellen Sie den BBRobot nicht in der Nähe von Wärmequellen ab.
- Benutzen Sie ihn bitte immer auf glatten und stabilen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass beim Kochen und Zerkleinern das Messer richtig angebracht ist.
- Der Zubereitungskorb sollte immer im Krug bleiben, wenn man etwas kochen, erwärmen, auftauen und sterilisieren möchte.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, dass die Dampfabzugsöffnung, welche sich am Verlängerungsu-tensil des Kruges und im Zubereitungskrug befindet, nicht verstopft ist.
- Stellen Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder bewegliche Teile berühren.

WÄHREND DER BENUTZUNG

- Benutzen Sie den Roboter stets mit eingesetzten Messern (diese dürfen nur zum Reinigen ausgebaut werden).
- Wenn Sie den Sterilisiersatz benutzen, muss der Korb in seiner Position bleiben.
- Nahe der Dampfabzugsöffnung besteht Verbrennungsrisiko.
- Öffnen Sie niemals den Deckel während das Gerät in Benutzung ist.
- Sie dürfen den BBRobot während seiner Benutzung weder bewegen noch abdecken.
- Lösen Sie niemals die Kocheinheit oder die Einheit zum Erwärmen/Sterilisieren vom Basisteil, bis das akustische Signal hörbar ist und die Einheiten abgekühlt sind.
- Es besteht das Risiko, dass Lebensmittel spritzen, sollte man diese in heißem Zustand mixen.

NACH DER BENUTZUNG

- Lassen Sie niemals Wasser in der Schüssel, sondern gießen Sie überschüssiges Wasser nach jeder Benutzung ab, aber erst, nachdem die Küchenmaschine abgekühlt ist.
- Seien Sie äußerst vorsichtig: Alle erhitzten Teile/Utensilien dürfen nur bedient werden, nachdem sie abgekühlt sind, oder man bedient diese mit Hilfe der entsprechenden Griffe.
- Stellen Sie das Gerät immer ab, bevor Sie es füllen oder das Messer einsetzen sowie nach jedem Gebrauch. Gerätenetzstecker nicht ziehen, indem Sie am Kabel ziehen.

REINIGUNG

- Trennen Sie vor dem Waschen alle Einzelteile voneinander.
- Benutzen Sie für die Reinigung keine Produkte, die Scheuermittel enthalten.

Basis

- Ziehen Sie das Stromkabel von der Basis ab, bevor Sie diese reinigen.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein, und stellen Sie sie auch nicht in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie sie lediglich mit einem feuchten Tuch.
- Für die regelmäßige Reinigung der Schüssel: Je nach Abhängigkeit des benutzten Wassers kann sich mit der Zeit eine Kalkschicht im Inneren der Schüssel bilden. Deshalb ist es wichtig, den Krug regelmäßig zu entkalken, indem man eine Mischung aus 100 ml heißem Wasser und 100 ml weißem Essig zuführt. Lassen Sie diese Mischung ungefähr 30 Minuten lang einwirken, bevor Sie die Schüssel entleeren und diese mit einem Tuch abtrocknen.

Krug, Korb und weitere Teile aus Plastik

- Waschen Sie diese Teile mit herkömmlichem Geschirrspülmittel (nicht mit Produkten, die Scheuermittel enthalten).
- Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser ab.

Vor dem Waschen des Kruges wird empfohlen, vorsichtig die Messer herauszunehmen.

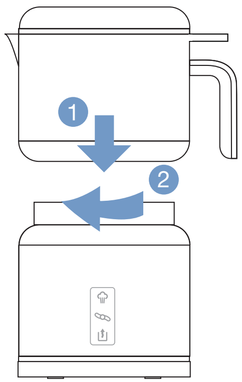
Messer

- Vor dem Herausnehmen mit klarem Wasser abspülen.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Messer mit neutraler Seife. Gehen Sie dabei äußerst vorsichtig vor, um Schnittverletzungen zu vermeiden. (vermeiden Sie andere Seifen, da es sonst zu irreparablen Schäden kommen kann).
- Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser.

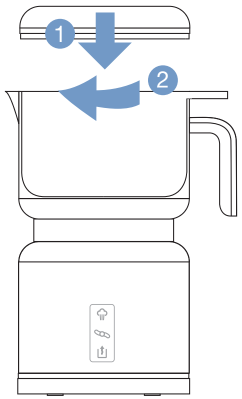
Das Waschen oder Spülen mit der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen, da sich im Inneren zu viel Feuchtigkeit bilden kann.

Gebrauchsanweisung

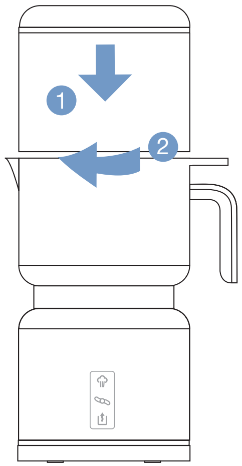
- Die Küchenmaschine funktioniert nur dann, wenn das Stromkabel angeschlossen ist, und alle Teile richtig miteinander eingerastet sind (Krug zum Kochen oder Korb zum Sterilisieren richtig an Basisteil angepasst, im Uhrzeigersinn gedreht).



Wie montieren der Krug



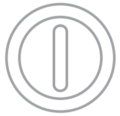
Wie montieren den Deckel



Wie montieren der Sterilisator

Wichtig: Stellen Sie die Maschine nicht ein, sollten Sie nicht die nötige Menge Wasser und Lebensmittel eingefüllt haben.

- FUNKTIONSÜBERSICHT: 1 Hauptschalter (befindlich im hinteren Bereich) und 3 Berührungs tasten (befindlich vorn).



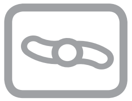
① **Hauptschalter EIN/AUS:** Befindlich im hinteren Bereich des Gerätes: Die 3 Piktogramme im Vorderbereich (Dampf, Zerkleinern, Vakuum) leuchten grün auf (um anzuzeigen, dass sie funktionsbereit sind). Sollte der Krug zum Kochen oder der Korb zum Sterilisieren nicht richtig ausgerichtet sein, so blinken die Piktogramme grün auf, bis die Teile korrekt platziert sind.



② **Dampf:** Drückt man das Symbol für Dampf, so leuchtet es blau auf und zeigt somit an, dass es bereit ist zum Kochen, Erwärmen, Sterilisieren und/oder Auftauen (je nach zugeführter Wassermenge). (siehe Dosierungstabelle).

Symbol für Dampf, rot blinkend:Küchenmaschine heiß (es wird empfohlen, das Gerät nicht anzufassen, bis es grün aufleuchtet (2 Min.)

Nach Beendigung hört man 2 Pieptöne und die 3 Piktogramme leuchten automatisch grün auf.



③ **Messer:** Um eine Funktion auszuwählen, auf das Messersymbol muss Druck ausgeübt werden (nicht gedrückt halten). Sollte es nicht funktionieren, überprüfen Sie, ob der Krug richtig mit dem Deckel verschlossen wurde.

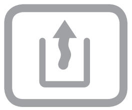
Symbol für Messer blau, BBRobot rührt (mit 10-facher Zerkleinerung, automatischer Stopp als Vorsichtsmaßnahme, um den Motor vor Überhitzung zu schützen).

Nach dem ersten Zyklus blinken Sie Piktogramme rot. Nach 10 Sekunden können Sie das Messersymbol erneut drücken.

Drücken Sie erneut, falls Sie noch einmal mixen wollen max. 2 direkte Wiederholungen), Nach zwei Zyklen leuchtet die LED rot.

Nach zwei Pürierzyklen setzt der Motor für eine Minute aus, um danach neu gestartet zu werden.

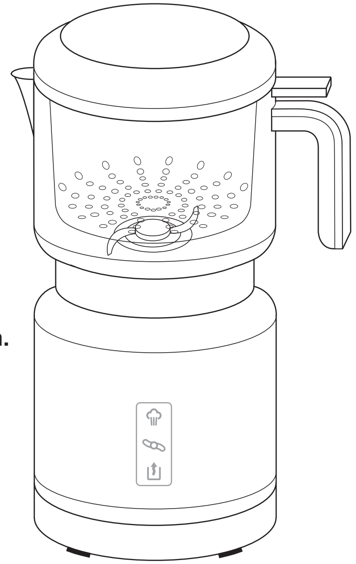
Nach Beendigung leuchten die 3 Piktogramme automatisch grün auf.



④ **Vakuum:** Drücken Sie (ohne es gedrückt zu halten) das Symbol für Vakuum und der Vorgang startet sofort. Während des Vorgangs des Vakuumverschließens leuchtet das Symbol blau auf. Nach Beendigung des Vorgangs leuchten die Piktogramme (Berührungstasten) automatisch grün auf. Wenn Sie den Vakuumknopf erneut drücken, während die Pumpe läuft, wird der Vorgang automatisch abgebrochen. Das System wird aus Sicherheitsgründen nach einer ungefähren Wartezeit von 30 Sekunden automatisch abgeschaltet, sollte die Öffnung nicht korrekt an den Behälter angeschlossen oder die Vakuumführung nicht richtig verschlossen sein.

Kochen (dampfkochen)





Spezielle Hinweise, die vor der Benutzung der Küchenmaschine zum KOCHEN (Dämpfen) gelesen werden müssen.

- Stellen Sie den BBRobot nicht zum Kochen an, ohne dass sich Wasser im Krug befindet.
- Die Messer müssen während der Kochzeit eingesetzt bleiben.
- Während des Kochvorgangs sollte der Deckel stets richtig verschlossen sein.
- Nach dem Kochvorgang:
  - Berühren Sie die Wasserschüssel nicht, bis diese abgekühlt ist.
  - Bei der Handhabung der Teile, die zum Zubereitungskrug gehören, muss stets mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden, da diese sich stark erhitzen (immer am Griff anfassen).
- Es wird empfohlen, die Utensilien nach jeder Benutzung mit sauberem Wasser zu reinigen und anschließend mit einem Tuch zu trocknen (die Basis darf nicht mit Wasser gereinigt werden, sondern lediglich mit einem Tuch).

Gebrauchsanweisung:

- Füllen Sie den Zubereitungskrug mit der benötigten Menge Wasser auf und führen Sie das Wasser der entsprechenden Schüssel zu (Wasser sollte Zimmertemperatur haben).
- Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke und geben Sie diese in den Korb zum Kochen.
- Stellen Sie nun den Korb zum Kochen (mit den Lebensmitteln) abgestützt in den Zubereitungskrug.
- Tappare il cestello e la brocca con il coperchio (il coperchio è dotato di una sottile filettatura che agisce come sicura, per evitare danni).
- Decken Sie den Korb und den Krug mit dem Deckel zu (der Deckel besitzt ein minimales Gewinde zur Sicherheit, um Schäden zu vermeiden).
- Die Einzelteile in das Basisteil einrasten (Korb + Krug + Deckel), indem man bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn dreht.
- Schließen Sie das Stromkabel an die Wandsteckdose an und betätigen Sie den Ein/

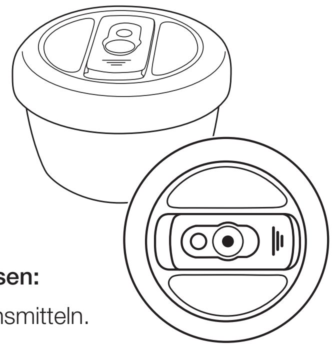
Aus-Schalter: Wenn die Einzelteile korrekt eingerastet sind, leuchten die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinerer, Vakuum) GRÜN auf. Ist dies nicht der Fall, so wird die Küchenmaschine aus Sicherheitsgründen nicht funktionieren, bis die Teile wieder korrekt eingerastet sind.

- Drücken Sie das Symbol für DAMPF. Der Vorgang startet automatisch (die Anzeige DAMPF leuchtet BLAU auf).
- Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt die DAMPF-Anzeige rot auf, um darauf hinzuweisen, dass die Küchenmaschine heiß ist.
- Wenn der Vakuumvorgang abgeschlossen ist, hört man von der ROTEN DAMPF-Anzeige (2 Min.) 2 aufeinanderfolgende Pieptöne, die auf den Abschluss des Vorgangs hinweisen. Die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinern, Vakuum) leuchten erneut automatisch GRÜN auf, um anzuzeigen, dass nun alle Funktionen zur Verfügung stehen.
- Öffnen Sie den Deckel im oberen Haftungsbereich.
- Nehmen Sie den Kochkorb am Henkel heraus.
- Je nach Rezept können Sie jetzt die Brühe des Zubereitungskruges weggießen oder aufbewahren und den Inhalt des Korbes in den Krug entleeren.
- Falls Sie wünschen, die Lebensmittel ohne Mixvorgang zu konsumieren oder aufzubewahren, so fügen Sie diese dem bbrobot-Behälter oder einem anderen Behälter zu.
- Falls Sie jedoch wünschen, die Lebensmittel zu mixen, so lesen Sie bitte die Anweisungen zum Mixen.

Es wird empfohlen, das Stromkabel des Gerätes vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung immer aus der Steckdose zu ziehen.

Vakuumverschliessen





Spezielle Hinweise, die vor der Benutzung der Küchenmaschine als Vakuumverschließer gelesen werden müssen:

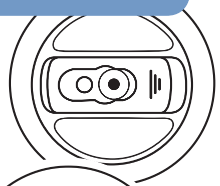
- Befüllen Sie den Vakuumbehälter des BBRobot mit Lebensmitteln.

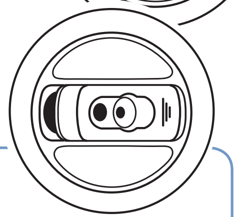
- Schließen Sie den Vakuumbehälter, indem Sie den Deckel aufschrauben (die Position des beweglichen Plastikstücks sollte zentral liegen) (siehe Abbildung).
- Schließen Sie das Stromkabel an die Wandsteckdose an und betätigen Sie den Ein/Aus Schalter: Wenn die Einzelteile korrekt eingerastet sind, leuchten die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinerer, Vakuum) GRÜN auf. Ist dies nicht der Fall, so wird die Küchenmaschine aus Sicherheitsgründen nicht funktionieren, bis die Teile wieder korrekt eingerastet sind).
- Drücken Sie (ohne es gedrückt zu halten) das Symbol für Vakuum und der Vorgang startet sofort. Während des Vorgangs des Vakuumverschließens, leuchtet das Symbol blau auf.

Achtung!! Wenn Sie den Vakuumknopf erneut drücken, während die Pumpe läuft, wird der Vorgang automatisch abgebrochen.

- Nach Beendigung des Vakuumvorganges leuchten die Piktogramme (Berührungstasten) automatisch GRÜN auf und zeigen somit an, dass alle Funktionen zur Verfügung stehen.

Achtung!! Das System wird aus Sicherheitsgründen automatisch nach einer längsten Wartezeit von 30 Sekunden abgeschaltet, sollte die Öffnung nicht korrekt an den Behälter angeschlossen oder die Vakuumführung nicht richtig verschlossen sein.





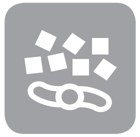
- Fügen Sie den Schlauch, welcher vorher ausgerollt wurde, in die innere Öffnung und hängen Sie ihn im inneren hinteren Teil der Basis ein.
- Wurde das Vakuum im Behälter hergestellt, so bewegen Sie das Stück nach links und blockieren Sie somit die Zufuhr von Luft oder den Austritt von Flüssigkeiten (siehe Abbildung).
- Um den Behälter, der vakuumverschlossen wurde, öffnen zu können, bewegen Sie das Stück nach rechts, drücken Sie es nach unten und entschrauben Sie den Deckel. (siehe Abbildung).

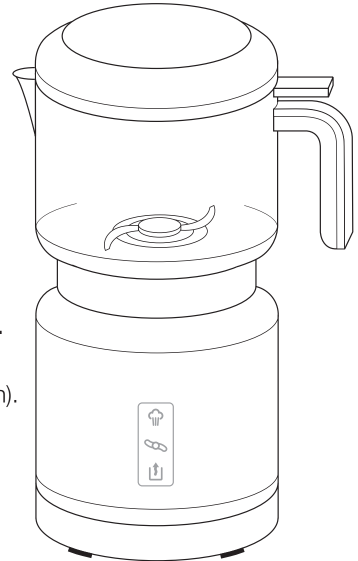
Es wird empfohlen, das Stromkabel des Gerätes vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung immer aus der Steckdose zu ziehen.

Es können auch andere Vakuumbehälter mit Standardöffnung verwendet werden.

Vorsicht; schnuller nicht in wasser eintauchen und vakuumfunktion drücken.

Mixen-zerkleinern

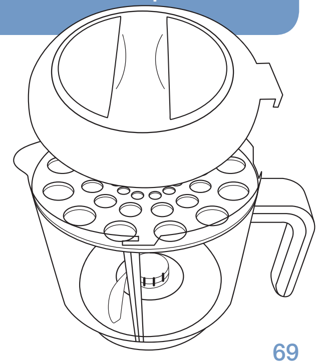




Spezielle Hinweise, die vor der Benutzung der Küchenmaschine als Mixer gelesen werden müssen.

- Benutzen Sie den Mixer nur mit gekochten Lebensmitteln (nicht mit harten, rohen oder gefrorenen).
- Fügen Sie nicht zu große Mengen an Lebensmitteln zum Mixen in den Korb.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 1cm große Würfel, um ein möglichst gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Normal ist es, den Mixzyklus nur 1 Mal laufen zu lassen (jeder Zyklus dauert 10 Sekunden). Zerkleinern Sie nicht mehr als 2 Mal nacheinander. Sollte das Ergebnis des Zerkleinerns nicht ausreichen, warten Sie 1 Minute, bevor Sie denselben Vorgang des Zerkleinerns erneut starten.
- Die Messer sind sehr scharf. Sie sollten, falls nötig, und aus Hygienegründen nur sehr vorsichtig an dem Plastikverbindungsstück angefasst werden. Nach dem Reinigen der Messer überprüfen Sie, ob die Verbindungsstelle richtig eingesetzt wurde.
- Es wird empfohlen, die Utensilien nach der Benutzung mit sauberem Wasser zu reinigen und anschließend mit einem Tuch zu trocknen (die Basis darf nicht mit Wasser gereinigt werden, sondern lediglich mit einem Tuch).

Vorsicht: die funktionen schlagen und zerkleinern können nur 2 mal pro minute ausgeführt werden.



Gebrauchsanweisung:

- Fügen Sie die Lebensmittel zum Zerkleinern in den Zubereitungskrug (gemixt oder ohne Brühe, je nach Rezept).
- Bevor Sie die Kanne abdecken, setzen Sie das Stützgitter ein.
- Setzen Sie den Deckel auf den Krug.
- Die Einzelteile (Krug + Deckel) in das Basisteil einrasten, indem man es bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn dreht.

- Schließen Sie das Stromkabel an die Wandsteckdose an und betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter: Wenn die Einzelteile korrekt eingerastet sind, leuchten die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinerer, Vakuum) GRÜN auf. Ist dies nicht der Fall, so wird die Küchenmaschine aus Sicherheitsgründen nicht funktionieren, bis die Teile korrekt eingerastet sind).
- Für diese funktion muss das messersymbol gedrúckt werden (nicht gedrückt halten. Während dieses vorgangs bleibt die messeranzeige blau beleuchtet). der roboter setzt nach 10 sekunden automatisch aus (entspricht 1 zerkleinerungszyklus) und die messeranzeige sowie andere Anzeigen /(Dampf und Vakuum) leuchten wieder GRÚN und zeigen damit an, dass der Roboter wieder betriebsbereit ist.

  Drücken Sie erneut, falls Sie noch einmal mixen wollen max. 2 direkte Wiederholungen), Nach zwei Zyklen leuchtet die LED rot. Nach zwei Pürierzyklen setzt der Motor für eine Minute aus, um danach neu gestartet zu werden. Wenn sie den messerknopf während des prozesses drücken, wird der ablauf automatisch unterbrochen.
- Öffnen Sie den Deckel mithilfe des Klemmgriffs und ziehen Sie das Stützgitter heraus. Gießen Sie den Inhalt in ein anderes Gefäss zum Verbrauch und zur Konservierung. (mit Hilfe von einem Löffel aus Holz oder Plastik, um die Messer nicht zu beschädigen).

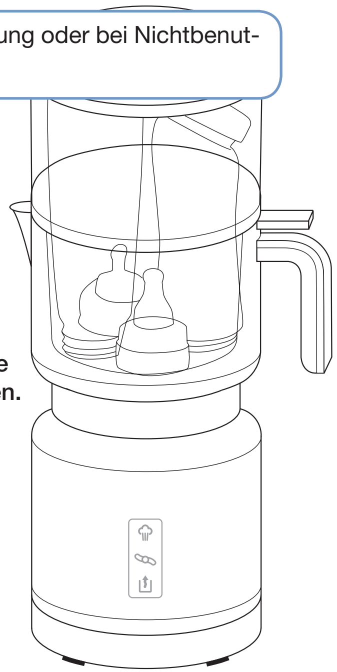
Es wird empfohlen, das Stromkabel des Gerätes vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung immer aus der Steckdose zu ziehen.

Sterilisieren, erwärmen oder auftauen



Spezielle Hinweise, die vor der Benutzung der Küchenmaschine zum Sterilisieren / Erwärmen / Auftauen gelesen werden müssen.

- Stellen Sie den BBRobot nicht zum Erwärmen oder Sterilisieren an, ohne dass sich die notwendige Menge Wasser in der Schüssel befindet.
- Es ist notwendig, den Korb benutzen, wenn man etwas erwärmen, auftauen oder sterilisieren möchte, denn andernfalls wird das Gerät zerstört.



- Während der Sterilisierung, dem Aufwärmen und dem Abtauen müssen die Messer eingesetzt sein.
- Erwärmen Sie die Lebensmittel nicht länger als empfohlen, da es sonst zur Entstehung von Mikroorganismen in den Lebensmitteln kommen kann.
- Geeignet für alle Flaschentypen (niedrig, hoch, breit oder dick, aus Glas und Plastik, Sauger und Schnuller aus Kautschuk oder Silikon).
- Die Flaschen und Gläser müssen immer geöffnet sein (Wir empfehlen, Gefäße aus Glas oder Polypropylen zu benutzen).
- Keine gefüllten babyflaschen wärmen.

Gebrauchsanweisung:

- Füllen Sie den Zubereitungskrug oder einen anderen Krug mit Messmarkierungen mit der benötigten Menge Wasser auf (siehe Dosierungstabelle) und füllen Sie das Wasser in die Schüssel (Wasser sollte Zimmertemperatur haben).
- Den Zubereitungskrug + das Korb zum Kochen einsetzen. Im Falle von:
  - **Erwärmen/Auftauen von Lebensmittln:** Zum Erwärmen der Lebensmittel sollte man diese immer in einen Behälter ohne Deckel geben (der Behälter BBRobot oder ein anderer Behälter aus Glas, Polypropylen oder Polykarbonat). Man platziert den erwähnten Behälter in den Korb. (möchte man zwei Behälter erwärmen/auftauen, so stellt man den zweiten auf das Stützgitter) (Fügen Sie immer die Verlängerung für den Krug hinzu, sollte es nötig sein).
  - **Sterilisieren von Flaschen und Saugern:** Die zu sterilisierenden Produkte müssen in den Korb gelegt werden. Nach unten ausrichten. Sollte es nötig sein, kann man stets das Stützgitter oder die Verlängerung des Kruges hinzufügen, da man somit mehr Möglichkeiten hat.
- Wird es notwendig, so schließen Sie die Verlängerung des Kruges an und setzen Sie den Deckel auf.
- Schließen Sie das Stromkabel an die Wandsteckdose an und betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter: Wenn die Einzelteile korrekt eingerastet sind, leuchten die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinerer, Vakuum) GRÜN auf. Ist dies nicht der Fall, so wird die Küchenmaschine aus Sicher heitsgründen nicht funktionieren, bis die Teile wieder korrekt eingerastet sind).
- Drücken Sie das Symbol für DAMPF. Der Vorgang startet automatisch (die Anzeige DAMPF leuchtet BLAU auf).
- Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt die DAMPF-Anzeige rot auf, um darauf hinzuweisen, dass die Küchenmaschine heiß ist (2 Min.).

- Nach Beendigung das Vakuumvorgangs und wenn die ROTE DAMPF-Anzeige sich ausschaltet, hört man 2 aufeinanderfolgende Pieptöne, die angeben, dass der Vorgang beendet ist. Die 3 Piktogramme (Dampf, Zerkleinern, Vakuum) leuchten erneut automatisch GRÜN auf, um anzuzeigen, dass alle Funktionen zur Verfügung stehen.
- Öffnen Sie den Deckel im oberen Haftungsbereich.
    - **Nach dem Erwärmen/Auftauen von Lebensmitteln:** Nehmen Sie das Glas heraus, aber bitte immer mit einem Tuch (Vorsicht mit dem Restwasser, da dies nach dem Kochen sehr heiß ist). Um eine gleichmäßige Temperatur der erwärmten Lebensmittel zu gewährleisten, verrühren Sie diese anschließend mit einem Spatel oder einem Löffel.
    - **Nach dem Sterilisieren:** Abkühlen lassen. Bei der Handhabung der Teile muss stets mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden, da diese sich stark erhitzen (immer am Griff anfassen).

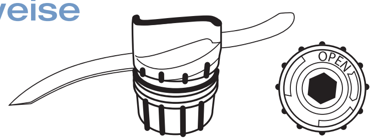
Es wird nicht empfohlen, Lebensmittel bei Zimmertemperatur auftauen zu lassen, sondern immer im Kühlschrank oder mit dem BBRobot.

Es wird empfohlen, das Stromkabel des Gerätes vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung immer aus der Steckdose zu ziehen.

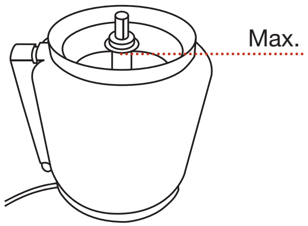
Benutzer Hinweise



WICHTIGER HINWEIS BEZÜGLICH DES DAMPFES: Vor dem Austritt von heißem Dampf wird gewarnt. Halten Sie sich während des Erhitzens möglichst fern.



FREISETZEN DER MESSER: Zum Freisetzen der Messer drehen Sie die Mutter nach rechts und ziehen Sie die Messer zum Reinigen heraus.



HÖCHSTER WASSERSTAND IM BEHÄLTER: Der höchste zulässige Wasserstand (400 ml) darf nicht überschritten werden. Folgen Sie zum Nachfüllen von Wasser den Anweisungen des Rezeptes.

Warnhinweise

- Die von Kinderärzten empfohlene Temperatur von Lebensmitteln, die verspeist werden sollen, liegt zwischen 30-33º.

- Das Material, die Dicke und die Beschaffenheit der Flaschen oder Behälter können Auswirkung auf die Temperatur der Flasche haben.
- Die Dosierung wird im entsprechenden angegeben. Um Verbrennungen zu vermeiden, über prüfen Sie immer zuerst die Temperatur der Speisen, bevor Sie diese Ihrem Baby geben.
- Der Bestandteil wird dadurch beschädigt, wenn angesaugtes Wasser in der Pumpe vorhanden ist.
- Achten Sie darauf und erinnern Sie sich daran, dass der Korb bei sämtlichen Erwärmfunktionen eingesetzt wird. Andernfalls wird die Saugflasche beim Drücken der falschen Taste beschädigt.

Technische angaben

Spannung: 230-240V / 50-60 Hz

Dampfleistung: 410-450W

Saugleistung: 0,7 bar

Zerkleinerungsleistung: 200 W (mit Reduzierer)

Funktionszyklen Zerkleinerung: 10 Sek.

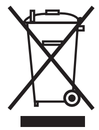
Wasserfassungsvermögen der Küvette: 400 ml

Kapazität des Kochkorbes: 600ml

 ACHTUNG!

 Lesen Sie bitte die Anweisungen

 Vorsicht! Abzug von heißem Dampf



UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können dazu beitragen, die Umwelt zu schonen.

Vergessen Sie die Einhaltung der lokalen Vorschriften nicht: Veranlassen Sie die Entsorgung Ihrer Elektrogeräte bei einem zuständigen Abfallentsorgungsbetrieb.

PT

Índice

Apresentação do BBRobot 76

Conteúdo da caixa 77

Componentes 78

Conselhos 79

Modo de utilizaçao 82

Cozer (cozinhar a vapor) 84

Embalar a vácuo 85

Bater-triturar 87

Esterilizar, aquecer ou descongelar 88

Orientações de utilização 90

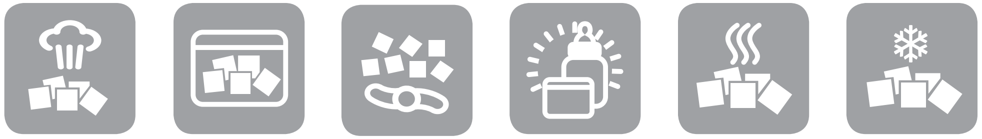
Advertências 90

Ficha técnica 91

Apresentação do BBRobot

O BBRobot é o electrodoméstico ideal para alimentar de forma saudável as crianças e os bebés.

As principais funções do BBRobot são:

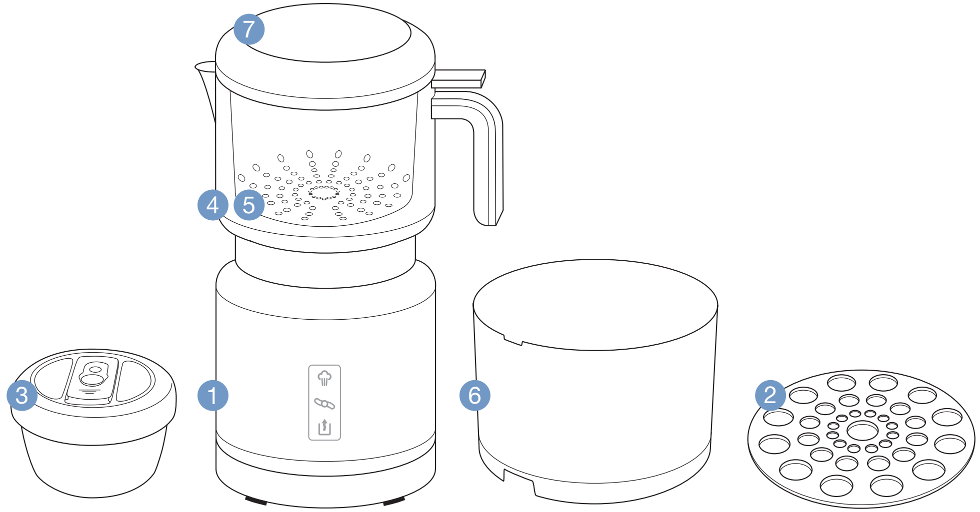


Cozer (cozinhar a vapor) | Embalar a vácuo | Triturar | Esterilizar | Aquecer | Descongelar

Além de ajudar nas tarefas de preparação das refeições, do princípio ao fim, o bbrobot, com a sua opção de **Embalagem a Vácuo** permite manter intactas as propriedades nutritivas e organolépticas dos alimentos.

Este é o primeiro robot especializado para bebés e crianças que permite **cozinhar 1 ou 2 porções em simultâneo, (máx. 600 g)** e embalá-las individualmente a vácuo. O BBRobot permite também esterilizar e aquecer **biberões e recipientes (de 1 a 3, segundo o tamanho)**. É ideal para filhos únicos, irmãos gémeos ou com idades próximas.

Conteúdo do caixa



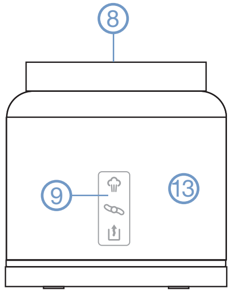
1. Base do robot (com tubo conector de vácuo)
2. Grelha de suporte
3. 1 Recipiente para conservar os alimentos em vácuo
4. Jarro de preparação (com lâmina batedeira integrada)
5. Cesto (para aquecer, esterilizar e cozer) (integrado no jarro)
6. Acessório de extensão do jarro (para esterilizar / aquecer produtos de tamanhos grandes)
7. Tampa com sistema de segurança

Componentes

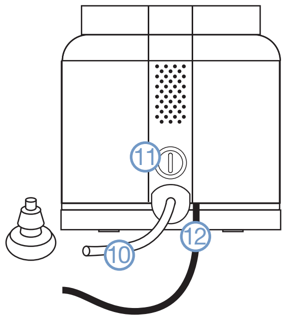
O BBRobot é formado por diferentes elementos que se podem combinar entre si para assegurar um óptimo funcionamento:

BASE

Formada por:



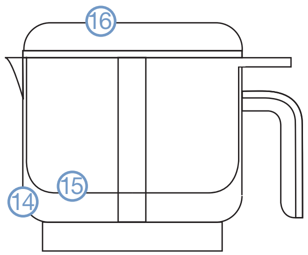
- ⑧ **Depósito de água** **(na parte superior, onde se introduz a água)**
- ⑨ **Botões tácteis (parte frontal) (vapor, lâminas e vácuo)**
- ⑩ **Tubo conector de vácuo e boca (enrolado na base)**
- ⑪ **Botão on/off (parte traseira)**
- ⑫ **Cabo de alimentação eléctrica**
- ⑬ **Bomba de vácuo + Motor (no interior, não visíveis)**



JARRO DE PREPARAÇÃO + LÂMINAS + CESTO + TAMPA

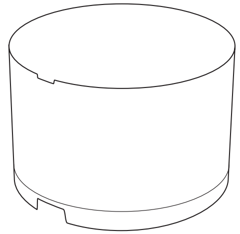
Conjunto de elementos para AQUECER, DESCONGELAR, COZER, ESTERILIZAR e TRITURAR:

- ⑭ **Jarro (com indicador de volume de água a verter para o interior do depósito).**
- ⑮ **Cesto para aquecer/descongelar/cozer/esterilizar**
- ⑯ **Tampa com sistema de segurança** **(com pega na parte superior)**



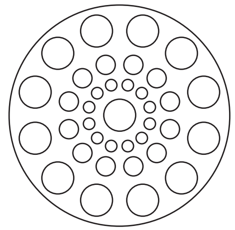
ACESSÓRIO DE EXTENSÃO DO JARRO

(para aquecer e esterilizar recipientes de diferentes tamanhos)



GRELHA DE APOIO

Serve para apoiar os produtos a aquecer e/ou esterilizar. Deve colocar-se sobre o jarro apenas nos casos em que é utilizado o acessório de extensão.



Conselhos

ANTES DE UTILIZAR

Antes de utilizar o BBRobot pela primeira vez, deverá retirar a embalagem e ler atentamente as instruções de uso.

- O BBRobot destina-se a um uso exclusivamente doméstico, em zonas fechadas (não utilizar ao ar livre).
- O BBRobot não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas sem experiência ou conhecimentos, salvo se estiverem sob supervisão ou receberem instruções prévias sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Manter o BBRobot fora do alcance das crianças.
- Recomendamos limpar cuidadosamente todos os componentes que estejam em contacto directo com os alimentos (ver conselhos de limpeza).
- Nunca ligue o BBRobot sem ter enchido previamente o depósito com a quantidade de água suficiente (indicada na tabela de dosagem) se utilizar as funções Cozer, Aquecer, Descongelar e/ou Esterilizar.
- Utilizar apenas água sem qualquer aditivo, para evitar danificar o aparelho. Nunca encha o depósito introduzindo água directamente da torneira. Faça-o sempre com o jarro de preparação (à temperatura ambiente).

- Assegure-se de que as peças do BBRobot se encontram correctamente colocadas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou o aparelho não funcionar correctamente, dirija-se ao serviço de pós-venda do BBRobot ou ao seu representante nacional autorizado para proceder à substituição do cabo danificado por outro novo. Qualquer manuseamento indevido das ligações do cabo implica a anulação automática da garantia.
- Não utilize extensões com o cabo de alimentação.
- Qualquer outra utilização do BBRobot e de outros acessórios não especificados pode tornar-se perigosa.
- Não coloque o BBRobot junto de fontes de calor.
- Utilize sempre o BBRobot sobre uma superfície plana e estável.
- Assegure-se de que a lâmina se encontra bem colocada quando utilizar o BBRobot para cozer e triturar.
- O cesto de preparação deve permanecer sempre dentro do jarro para cozer, aquecer, descongelar e esterilizar os alimentos.
- Comprove regularmente que os orifícios de saída do vapor do acessório de extensão do jarro, e do jarro de preparação, não se encontram obstruídos.
- Desligue e retire o aparelho da tomada de corrente antes de substituir qualquer acessório ou de entrar em contacto com os componentes móveis em uso.

DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Existe o risco de queimaduras por contacto com o orifício de saída do vapor.
- Utilize sempre o BBRobot com as lâminas colocadas (desmonte-as apenas para a sua limpeza)
- Mantenha a cesta colocada quando utilizar o kit de esterilização.
- Nunca abra a tampa do BBRobot durante o seu funcionamento.
- Não mova nem tape o BBRobot durante a sua utilização.
- Nunca desencaixe o conjunto de cozedura nem o conjunto de aquecer/esterilizar da base até que se apague o indicador luminoso e o conjunto tenha arrefecido completamente.
- Existe o risco de salpicos do alimento para fora do recipiente ao misturá-lo enquanto quente.

DEPOIS DE UTILIZAR O BBROBOT

- Nunca deixe água no depósito, retire a água que sobrar após cada utilização, depois de o robot ter arrefecido completamente.
- Atenção: Qualquer elemento/acessório quente só deverá ser manuseado depois de ter arrefecido, ou ser manuseado pela sua pega.
- Desconecte sempre o aparelho antes de o encher ou de realizar qualquer operação com a lâmina, e depois de cada utilização. Não desconecte o aparelho puxando o cabo de alimentação.

LIMPIEZA

- Separe todos os componentes a lavar.
- Não utilize produtos abrasivos para a limpeza dos componentes do BBRobot.

Base

- Desligue a base da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe a base em água ou em qualquer outro líquido, nem a introduza na máquina de lavar louça.
- Para limpar a base, utilize apenas um pano húmido.
- Para descalcificar regularmente o depósito: Dependendo da qualidade da água utilizada, é possível que com o tempo se deposite cal na parte inferior do depósito. É importante proceder à sua desincrustação regularmente, introduzindo no depósito uma mistura de 100 ml de água quente e 100 ml de vinagre branco. Deixe a mistura actuar durante aproximadamente 30 minutos antes de esvaziar o depósito, e seque-o com um pano húmido.

Jarro, cesto e outros componentes de plástico

- Lavar à mão com um detergente de uso corrente para a louça (não utilizar detergentes abrasivos)
- Enxaguar com água abundante.

Antes de lavar o jarro, recomendamos extrair cuidadosamente as lâminas.

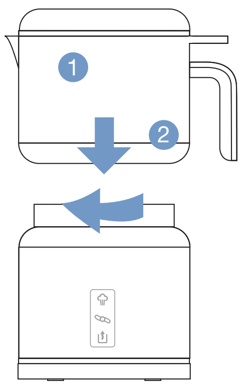
Láminas

- Enxaguar com água abundante antes de as extrair.
- Limpar delicadamente a superfície da lâmina com um detergente neutro para evitar cortes. (evitar outro tipo de detergentes, para não danificar irreversivelmente as lâminas).
- Enxaguar com água abundante.

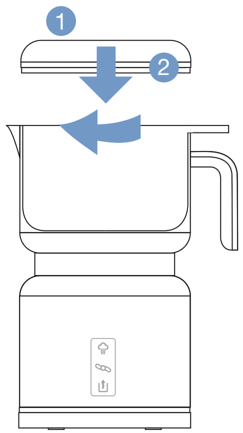
> Não é recomendável lavar ou enxaguar na máquina de lavar louça, devido à humidade que se gera no seu interior.

Modo de utilização

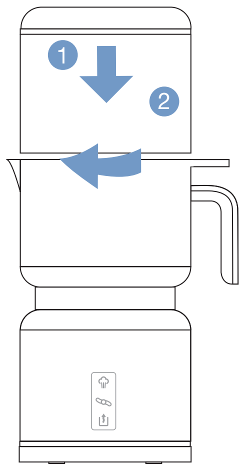
- O robot apenas funcionará se o cabo de alimentação de corrente estiver ligado, e se os componentes estiverem correctamente colocados (jarro de cozedura ou cesto de esterilizar bem ajustados à base, rodando-os no sentido horário).



Como montar o jarro



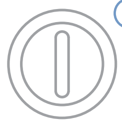
Como montar a tampa



Como montar o esterilizador

Importante: Não pôr a funcionar sem ter introduzido previamente a quantidade de água e de alimentos requerida.

- QUADRO DE FUNÇÕES: 1 interruptor (situado na parte traseira) e 3 botões tácteis (situados na parte frontal)



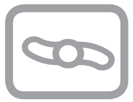
① **Interruptor ON/OFF**
Situado na parte traseira do aparelho: Os 3 pictogramas frontais (vapor, triturar, vácuo) iluminam-se em **verde** (indicando que as 3 funções se encontram disponíveis). Se o jarro de cozedura ou o cesto de esterilizar não estiverem correctamente ajustados, os pictogramas de vapor e de vácuo piscarão iluminar-se-ão em **verde e piscarão** até que estejam colocados na posição correcta.



② **Vapor**
Ao pressionar o símbolo Vapor, este ilumina-se a azul, indicando que o robot está pronto para cozer, aquecer, esterilizar e/ou descongelar (segundo a quantidade de água introduzida no depósito). (ver tabela de dosagem)

Símbolo de vapor iluminado a vermelho intermitente: Robot quente (não tocar no aparelho até que a cor mude para **verde** (2 minutos)

Ao terminar ouvir-se-ão 2 bips, e os 3 pictogramas iluminar-se-ão em **verde** automaticamente.



③ **Lâminas**
Para que o robot funcione correctamente, deve manter pressionado o símbolo correspondente. Se o robot não funciona, comprove que o jarro e a tampa se encontram correctamente encaixados.

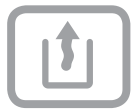
Quando o robot se encontra a bater, o símbolo de lâminas permanecerá **azul** (depois de 10 segundos a triturar, o robot parará automaticamente para não queimar o motor).

Depois do primeiro ciclo os pictogramas piscarão em vermelho, e depois de 10 segundos poderá premir novamente o símbolo da lâmina.

Pressionar novamente se deseja continuar a bater (máx. 2 ciclos seguidos). Depois de dois ciclos, el LED iluminar-se-á com a cor vermelha.

Após 2 ciclos de esmagar o motor está parado por 1 minuto até que pode ser accionado novamente.

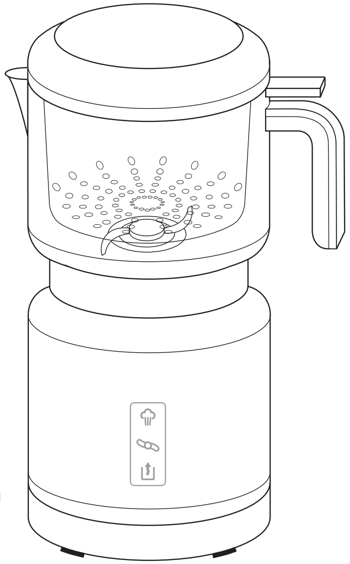
Ao terminar, os 3 pictogramas iluminam-se automaticamente com a cor **verde**.



④ **Vácuo**
Pressionar uma vez o símbolo de vácuo para activar imediatamente esta função. O símbolo permanecerá **azul** durante a realização da função de vácuo. Ao terminar o ciclo de vácuo, os pictogramas (botões tácteis) passam automaticamente para **verde**. Pressionando novamente o botão de vácuo, com a bomba de vácuo em funcionamento, cancela-se automaticamente o processo de vácuo. O sistema desliga-se automaticamente, como medida de segurança, se a boca não estiver conectada ao recipiente ou se a tubagem de produção de vácuo não estiver fechada, depois de transcorrido um intervalo de espera de 30 segundos.

Cozer (Cozinhar a vapor)





Informação específica para ler antes de utilizar o robot para COZER (cozinhar a vapor):

- Não colocar o BBRobot em funcionamento no modo de cozedura sem água no depósito.
- As lâminas devem permanecer colocadas durante a cozedura.
- Durante a cozedura, a tampa deverá permanecer sempre bem colocada.
- Depois da cozedura:
  - Não toque no depósito de água até que este tenha arrefecido completamente.
  - O manuseamento do conjunto do jarro de preparação dos alimentos deverá ser feito com muito cuidado, uma vez que este estará muito quente (agarrá-lo sempre pela pega).
- Recomenda-se limpar os acessórios com água limpa e secá-los com um pano seco depois de cada utilização (não se deve limpar a base com água, mas apenas com um pano húmido)

Modo de utilização:

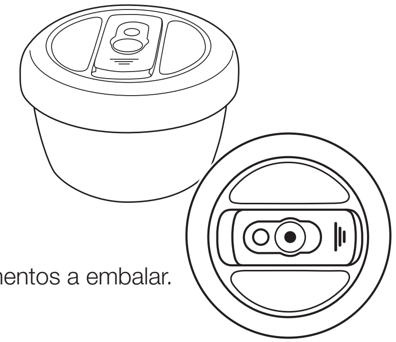
- Encher o jarro de preparação com a quantidade de água necessária e introduzir a quantidade de água requerida no depósito (a água deverá estar à temperatura ambiente)
- Cortar os alimentos em cubos e introduzi-los no cesto de cozedura.
- Introduzir o cesto de cozedura (com os alimentos no seu interior) dentro do jarro de preparação
- Tapar o cesto e o jarro com a tampa (esta possui uma rosca pequena que serve como fecho de segurança, para evitar danos).
- Encaixar o conjunto (cesto + jarro + tampa) na base, rodando-o no sentido horário até ficar bloqueado.
- Conectar o cabo à tomada de corrente eléctrica, e ligar o interruptor On/Off: Se o conjunto estiver correctamente colocado, os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) iluminar-se-ão a **verde**. Caso contrário, e como medida de segurança, o robot não funcionará até que o conjunto esteja bem encaixado.

- Pressionar o símbolo VAPOR. O processo de cozedura inicia-se automaticamente (o indicador VAPOR ilumina-se a **azul)**.
- Depois de terminar o processo, o indicador VAPOR passará a ter a cor vermelha intermitente, indicando que o robot ainda está quente.
- Quando o vapor terminar, e o indicador de vapor vermelho (2 min.) se desligar, ouvir-se-ão 2 bips seguidos, indicando o fim do processo. Os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) iluminar-se-ão automaticamente em **verde**, indicando que as funções estão disponíveis.
- Abra a tampa segurando-a pela pega.
- Retire o cesto de cozedura pela sua pega.
- Segundo a receita, retire ou conserve o caldo do jarro de preparação, e esvazie o conteúdo do cesto no jarro.
- Se desejar consumir ou guardar os alimentos sem os bater, verta-os no recipiente BBRobot ou noutro recipiente adequado.
- Se deseja bater os alimentos, leia as instruções sobre como Bater

É recomendável desligar sempre o aparelho da tomada antes de o limpar, ou quando este não estiver a ser utilizado.

Embalar a vácuo





Informação específica para ler antes de utilizar o robot para embalar a vácuo:

- Encha o recipiente de vácuo do BBRobot com os alimentos a embalar.
- Tape o recipiente de vácuo enroscando a sua tampa

(a peça plástica móvel deve estar centrada) (ver imagem)

● Conectar o cabo à tomada de corrente eléctrica, e ligar o interruptor On/Off: Se o conjunto estiver correctamente colocado, os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) iluminar-se-ão em **verde**. Caso contrário, e como medida de segurança, o robot não funcionará até que o conjunto esteja bem encaixado.

● Pressionar uma vez o símbolo de vácuo. O vácuo começará a produzir-se imediatamente. O símbolo permanecerá **azul** durante a realização da função de vácuo.

Atenção! Pressionando novamente o botão de vácuo, com a bomba de vácuo em funcionamento, cancela-se automaticamente o processo.

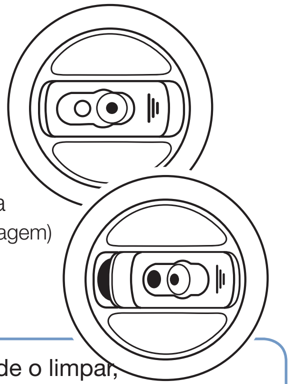
● Ao terminar o ciclo de vácuo, os pictogramas (botões tácteis) iluminar-se-ão automaticamente em **verde**, indicando que as funções se encontram disponíveis.

Atenção!! O sistema desliga-se automaticamente, como medida de segurança, se a boca não estiver conectada ao recipiente ou se a tubagem de produção de vácuo não estiver fechada, depois de transcorrido um intervalo de espera de 30 segundos.

● Introduzir o tubo na ranhura inferior depois de o desenrolar, e prendê-lo na parte inferior traseira da base.

● Depois de realizar o vácuo no recipiente de vácuo, deslocar a peça para a esquerda, bloqueando assim a possível entrada de ar ou a saída de líquidos (ver imagem)

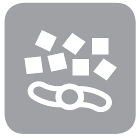
● Para abrir o frasco depois de o embalar a vácuo, deslocar a peça para a direita, pressionar para baixo e desenroscar a tampa. (ver imagem)

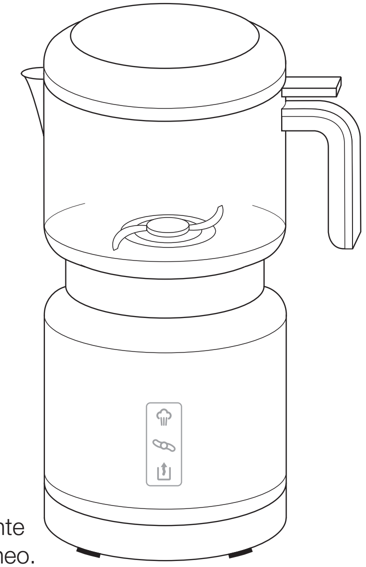


É recomendável desligar sempre o aparelho da tomada de corrente antes de o limpar, ou quando este não estiver a ser utilizado.

É possível utilizar outros recipientes de vácuo com boca standard.

Bater-triturar





Informação específica para ler antes de utilizar o robot como Batedeira:

● Utilize a batedeira apenas com alimentos cozidos (que não estejam duros, crus ou congelados).

● Nunca coloque uma quantidade excessiva de alimentos para bater no cesto.

● Corte os ingredientes em cubos de aproximadamente 1 cm de lado, para obter um resultado mais homogéneo.

● O normal é utilizar 1 único ciclo de batido (cada ciclo corresponde a 10 segundos). Não faça funcionar o triturador mais de 2 ciclos seguidos. Se depois de triturar os alimentos não tiver obtido o resultado esperado, aguarde 1 minuto e repita o processo de trituração.

● As lâminas estão muito afiadas. Por este motivo devem manusear-se com toda a precaução, em caso de necessidade ou por higiene, segurando-as pela parte de plástico que as une. Depois de limpar a lâmina, comprovar que a junta está correctamente colocada.

● Recomenda-se limpar os acessórios com água limpa e secar com um pano seco depois de cada utilização (não se deve limpar a base com água, mas apenas com um pano húmido).

Atenção!! A função de bater-triturar só pode utilizar-se um máximo de 2 vezes por minuto

Modo de utilização:



● Colocar os alimentos a triturar no jarro de preparação (misturados ou não com o caldo, segundo a receita a seguir).

● Coloque a rede de apoio antes de tapar o jarro (*)

● Tape o jarro.

● Encaixe o conjunto (jarro + tampa) na base, rodando-o no sentido horário até ficar bloqueado.

● Conectar o cabo à tomada de corrente eléctrica, e ligar o interruptor On/Off: Se o conjunto estiver correctamente colocado, os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) iluminar-se-ão em **verde.**

Caso contrário, e como medida de segurança, o robot não funcionará até que o conjunto esteja bem encaixado.

- Para o seu funcionamento, mantenha pressionado o símbolo de LÂMINAS durante a trituração. O indicador de lâminas permanecerá **azul** durante todo o processo. O robot pára automaticamente depois de decorridos 10 seg. (1 ciclo de trituração) e o indicador LÂMINAS, junto com os outros indicadores (Vapor e Vácuo) voltarão a iluminar-se em **verde**, indicando que é possível usar novamente o robot.

Prima novamente se deseja continuar a bater (máx. 2 ciclos seguidos); transcorridos dois ciclos, o LED iluminar-se-á com a cor vermelha. Depois de 2 ciclos de trituração o motor parará durante 1 minuto, antes que o possa accionar novamente. Se pretende triturar menos os alimentos, deixe de pressionar o botão em qualquer momento.

- Abra a tampa pela pega de sujeição, e extraia a rede de apoio e despeje o conteúdo noutro recipiente para o seu consumo ou conservação (com a ajuda de uma espátula de plástico ou de madeira, para não danificar as lâminas)

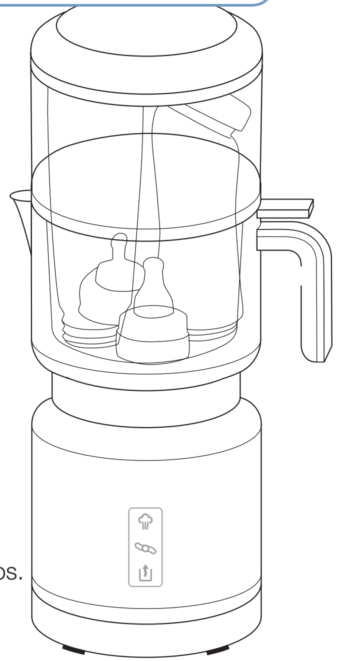
É recomendável desligar sempre o aparelho da tomada antes de o limpar, ou quando este não estiver a ser utilizado.

Esterilizar, aquecer ou descongelar



Informação específica para ler antes de utilizar o robot como esterilizador / aquecedor / descongelador:

- Não coloque o BBRobot em funcionamento no modo aquecer ou esterilizar sem a água necessária no depósito.
- As lâminas deverão permanecer colocadas durante a esterilização / aquecimento / descongelação.
- É necessário utilizar o cesto para aquecer, descongelar ou esterilizar; caso contrário, o robot pode ficar danificado.
- Não deixe aquecer mais do que o intervalo recomendado, porque pode favorecer o desenvolvimento de micróbios nos alimentos.



- Adequado para todo o tipo de biberões (baixos, altos, largos ou grossos, de vidro, plástico, tetinas e chupetas de borracha ou de silicone).
- Os biberões e os potes devem permanecer abertos (e devem ser de vidro, policarbonato ou polipropileno).
- Não aquecer os biberões completamente cheios>

Modo de utilização

- Encha o jarro de preparação ou qualquer outro jarro com indicador com a quantidade de água necessária (ver tabela de dosagem) e verta a água no depósito (a água deve estar sempre à temperatura ambiente).
- Coloque o jarro de preparação + o cesto de cozedura no caso de:
  - **Aquecer/Descongelar Alimentos:** Colocar os alimentos a aquecer sempre num frasco sem tampa (o frasco BBRobot ou outro frasco de vidro, polipropileno ou policarbonato). Coloque o frasco no interior do cesto. (para aquecer/descongelar dois frascos, o segundo deverá colocar-se na grelha de apoio) (Acrescentar a extensão do jarro sempre que for necessário).
  - **Esterilizar biberões ou chupetas:** Colocar os produtos a esterilizar no interior do cesto, sempre virados para baixo. Se necessário, pode acrescentar a grelha de apoio e a extensão do jarro, para aumentar a sua capacidade.
- Se for necessário, acoplar a extensão do jarro e colocar a tampa.
- Conectar o cabo à tomada de corrente eléctrica, e ligar o interruptor On/Off: Se o conjunto estiver correctamente colocado, os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) iluminar-se-ão em **verde**. Caso contrário, e como medida de segurança, o robot não funcionará até que o conjunto esteja bem encaixado.
- Pressionar o símbolo vapor. O processo inicia-se automaticamente (o indicador vapor ilumina-se a **azul**).
- Depois de terminar o processo, o indicador vapor passará a ter a cor **vermelha intermitente**, indicando que o robot ainda está quente (2 min.).
- Quando o vapor terminar, e o indicador de vapor **vermelho** se desligar, ouvir-se-ão 2 bips seguidos, indicando o fim do processo. Os 3 pictogramas (vapor, triturar, vácuo) voltarão a iluminar-se automaticamente em **verde**, indicando que as funções se encontram disponíveis.
- Abra a tampa agarrando-a pela pega.
  - **No caso de aquecer/descongelar alimentos:** Retirar sempre o frasco com a ajuda de um

pano (tomando as devidas precauções com a água residual, que estará muito quente no fim da cozedura). Para conseguir uma temperatura homogénea do alimento aquecido, misture-o com a ajuda de uma espátula ou colher.

- **No caso de esterilizar:** Deixar arrefecer. O manuseamento do conjunto deverá fazer-se sempre com muito cuidado, porque este estará muito quente (segure-o sempre pela pega).

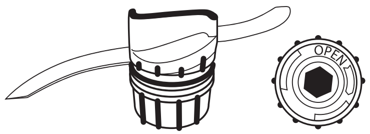
Não é recomendável descongelar os alimentos à temperatura ambiente; faça-o sempre no frigorífico ou com o BBRobot.

É recomendável desligar sempre o aparelho da tomada antes de o limpar, ou quando este não estiver a ser utilizado.

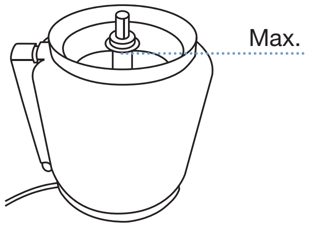
Orientações de utilização



ADVERTÊNCIA SOBRE O VAPOR: Tenha cuidado com o orifício de saída do vapor quente. Não se aproxime do orifício durante o aquecimento.



DESBLOQUEIO DAS LÂMINAS: Gire a porca para a direita para desbloquear as lâminas e para as retirar para proceder à sua limpeza.



NÍVEL MÁX. DE ÁGUA NO DEPÓSITO: Não exceder o nível máximo de água (400 ml) no depósito. Siga as instruções da receita sobre a quantidade de água a acrescentar.

Advertências

- A temperatura dos alimentos a ingerir recomendada pelos pediatras é de 30-33ºC.
- O material, espessura e estrutura dos biberões ou recipientes podem afectar a temperatura do biberão.
- As medidas indicadas são proporcionadas a título indicativo; para evitar qualquer risco de queimaduras, comprove sempre a temperatura dos alimentos antes de os dar ao bebé.
- O componente poderia resultar danificado pela penetração de água no interior da bomba.
- Tenha presente e assegure-se de colocar o cesto ao utilizar todas as funções de aquecimento. Caso contrário o biberão poderia resultar danificado, ao premir o interruptor equivocado.

Ficha técnica

Tensão de alimentação: 230-240V / 50-60 Hz

Potência de vapor: 410-450W

Potência de sucção: 0,7 bar

Potência de trituração: 200 W (com redutor)

Ciclos de funcionamento da trituração: 10 seg.

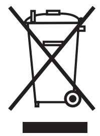
Capacidade de bebedouro: 400 ml

Capacidade do cesto de cozedura: 600 ml

CUIDADO!

ler as instruções

cuidado!: saída de vapor quente



ELIMINAÇÃO DE UM MODO SUSTENTÁVEL PARA O MEIO AMBIENTE

Você também pode contribuir para preservar o meio ambiente!

Respeite sempre as normas locais: entregue os equipamentos eléctricos num centro de recolha de resíduos apropriado

Contents

Presentation of the BBrobot 94

Contents of the box 95

Components 96

Tips 97

How to use 100

Cooking 102

Vacuum packaging 103

Beating-Crushing 105

Sterilising, heating or thawing 106

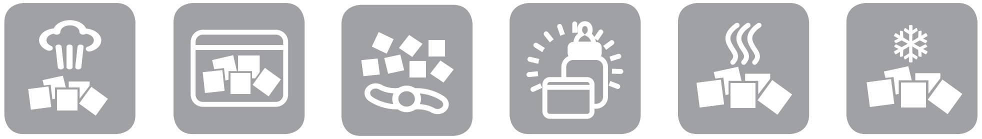
User guidelines 108

Warnings 108

Technical data sheet 109

Presentation of the BBRobot

BBRobot is the ideal household appliance to feed babies and children in a healthy manner.
The Main Functions of the BBRobot are:

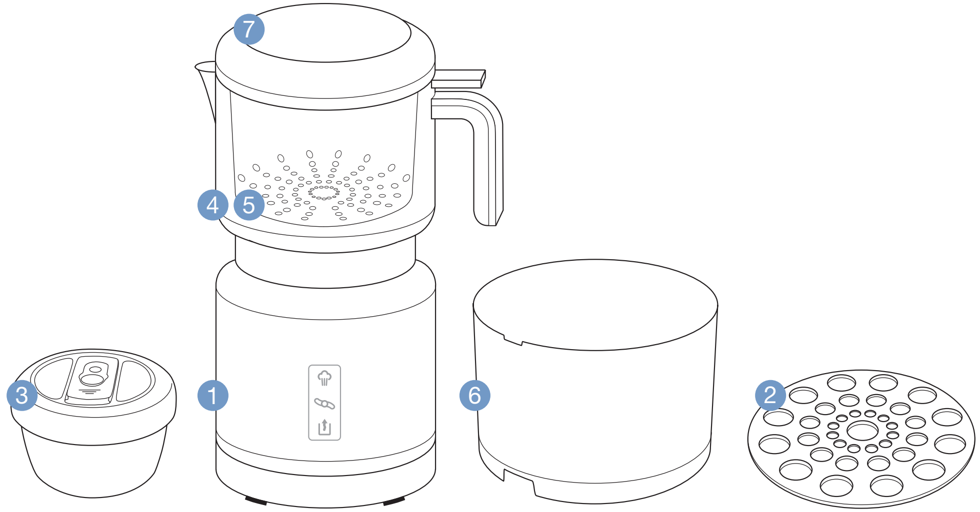


Cooking (cocinar al vapor) | Vacuum packaging | Crushing | Sterilising | Heating | Thawing

The BBRobot in addition to assisting in the task of preparing meals from beginning to end, with the **Vacuum Packaging** option, allowing nutritional factors and organoleptic properties of the foods to be preserved.

It is the first specialised robot for babies and children that allows one to cook 1 or 2 servings at the same time, (600g max.) and to individually vacuum pack them. It also allows one to heat and sterilise baby bottles and jars (from 1 to 3 depending on size). Ideal for only children, twins or siblings close in age.

Contents of the box



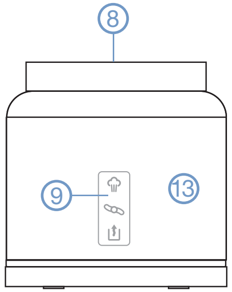
1. Robot base (including vacuum tube connector)
2. Support grate
3. 1 Container for storing the vacuum packed foods
4. Preparation jug (with integrated blender blade)
5. Basket (for heating, sterilising and cooking) (integrated into the jug)
6. Jug extension accessory (for sterilising / heating large products)
7. Cover lid with security system

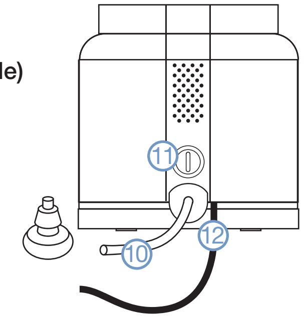
Components

The BBRobot comprises of several parts that, combined with each other, will allow a smooth operation:

BASE

Comprised of:



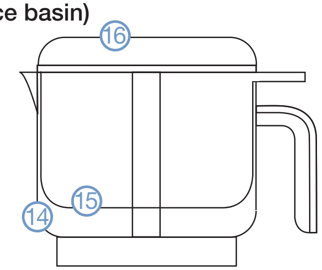


- ⑧ **Water pail (on the upper part, where the water is inserted)**
- ⑨ **Touch control buttons (front part) (steam, blades and vacuum packaging)**
- ⑩ **Vacuum tube connector and Nozzle (coiled around the base)**
- ⑪ **On/off button (rear part)**
- ⑫ **Power supply cord**
- ⑬ **Vacuum pump + Blender motor (in the interior, not visible)**

PREPARATION JUG + BLADES + BASKET + LID

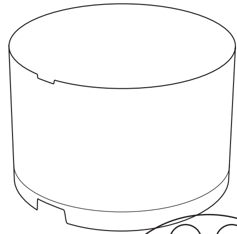
Parts assembly for HEATING, THAWING, COOKING, STERILISING and CRUSHING:

- ⑭ **Jug (with water volume mark to pour water in the resistance basin)**
- ⑮ **Heating/thawing/cooking/sterilising basket.**
- ⑯ **Lid (upper grip handle)**



JUG EXTENSION ACCESSORY

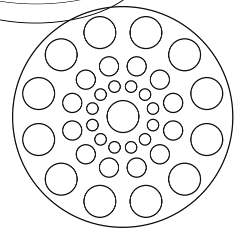
(to heat and sterilise large quantities of products or large products)



SUPPORT GRATE

(to rest products on whilst heating and/or sterilising).

It is placed on the jug, only when the extension accessory is added)



Tips

BEFORE USE

Before first use, remove the packaging and carefully read all the instructions.

- The BBRobot is designed for indoor household use only (do not use outdoors).
- It has not been intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mentally impaired disabilities or by persons without experience or know how, unless they can be supervised or receive instructions beforehand on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Store the BBRobot out of the reach of children.
- It is recommended to thoroughly clean all parts that come into direct contact with food (See cleaning tips).
- Never turn on the BBRobot without first filling the pail with the sufficient amount of water (specified in the water dose table) if the Cooking, Heating, Thawing and/or Sterilising functions are to be used.
- Use only water without any added additives, as it will damage the appliance. Never add any water directly into the pail from the tap. Always add water with the preparation jug (room temperature is recommended)
- Ensure that all parts of the BBRobot are properly installed.
- Should the power cord be damaged or the appliance does not work properly, send it to the

post-sales service of BBRobot or its authorised national representative so that it may be replaced with a new robot. Any connection error shall void the warranty.

- Do not use electrical extension cords.
- Any other use of the BBRobot and use of other non specified accessories may be dangerous.
- Do not place the BBRobot near any heat sources.
- Always use the appliance on flat and stable surfaces.
- Ensure that the blade is properly attached when it is needed to cook and crush.
- The preparation basket must always remain in the jug when used for boiling, heating, thawing and sterilising.
- Regularly check that the steam vent hole, located on the hood of the preparation jug, is not blocked.
- Switch off and disconnect the machine from the power supply before changing any accessories or touching the moving parts when in use

DURING USE

- There is a risk of burns if you are too close to the steam vent hole
- Always use the BBRobot with the blades fixed in place (remove them only for cleaning).
- When using the sterilising kit, the basket must remain in its place.
- Never open the lid when it is in use.
- Do not move or cover the BBRobot during use.
- Never dislodge the cooking assembly or the heating/sterilising assembly from the base until the indicator light has turned off and until the assembly has cooled down.
- There is a risk of food splashing when it is mixed whilst hot.

AFTER USE

- Never leave water in the pail, throw the remaining water out after each use, always waiting until the robot has cooled down.
- Be very careful: any hot part/accessory, must only be handled when it has cooled down, or should be picked up by its respective handle.

- Always disconnect the machine before filling it or before any operation that uses the blade and always after each use. Do not unplug the machine by pulling on the cable.

CLEANING

- Separate the parts to be cleaned from each other.
- Do not use abrasive cleaning products

Base

- Unplug the base from the power outlet before cleaning.
- Never immerse the base in water or any other liquid, or place it in the dishwasher.
- Clean the appliance only with a damp cloth.
- Regularly descale the pail: Depending on the quality of the water used, over time a build up of lime in the lower part of the pail may occur. It is important to regularly descale by using a mixture of 100 ml of hot water + 100 ml of white vinegar. Let the mixture sit for approximately 30 minutes before emptying the pail and drying it with a damp cloth

Jug, Basket and other plastic parts

- Clean them by hand with a normal dishwashing detergent (not abrasive detergents).
- Rinse using plenty of water.

Before cleaning the jug, it is recommended to carefully remove the blades.

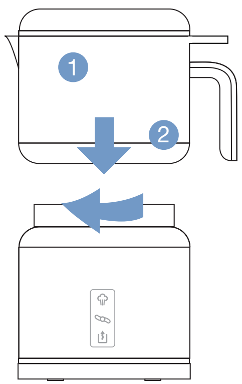
Blades

- Rinse using plenty of water before removal.
- Carefully clean the surface of the blade with mild soap as to avoid cutting yourself. (Avoid using other types of soap as the damages may be irreparable).
- Rinse using plenty of water.

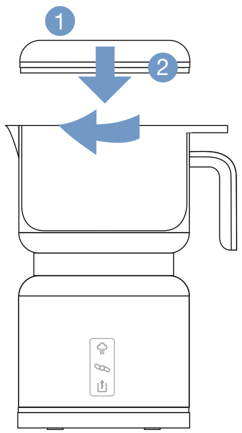
We would advise against cleaning or rinsing the blades in a dishwasher due to the moisture generated in its interior.

How to use

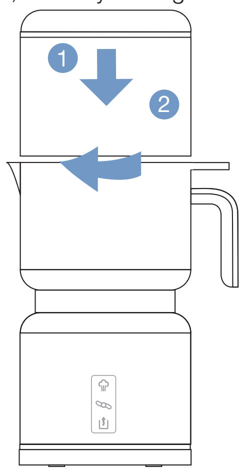
- The robot will only work if the power supply cord is plugged in, and if the parts are properly inserted (cooking jug or sterilisation basket either fitted to the base, fitted by turning them clockwise).



How to fit the jug



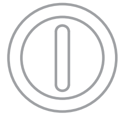
How to fit the lid



How to fit the steriliser

Important: Do not use without first having poured the necessary quantity of food and water.

- CONTROL BOARD: 1 switch (located on the rear) and 3 touch control buttons (located on the front)



ON/OFF Switch

① Located on the rear of the appliance: The 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will light up in green (indicating that the 3 functions are ready to be used) If the cooking jug or sterilising basket are not correctly fitted, the steam and vacuum packaging pictograms will flash intermittently in green until they are correctly fitted.

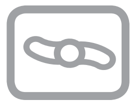


② **Steam**

When the Steam symbol is pressed, it will light up in blue, indicating that it is ready to cook, heat, sterilise and/or thaw (according to the amount of water poured). (See water dose table)

Steam symbol lit up in a flashing red light: The robot is hot (it is re commended not to touch the appliance until the colour changes to green (2 min.)

When finished you will hear 2 beeps, and automatically the 3 picto grams will light up in green.



③ **Blades**

This symbol must be held down so that it may function.

Blades symbol in blue, BBRobot beating (after 10 sec of crushing, it will automatically stop as a precaution so as not to burn the motor out).

After the first cycle the pictograms will flash red, and after 10 seconds you can press the blade symbol again.

Press down once again if you wish to keep beating (max. 2 consecutive cycles).
After two cycles, the LED display will show a red light.
When finished automatically the 3 pictograms will light up in green.



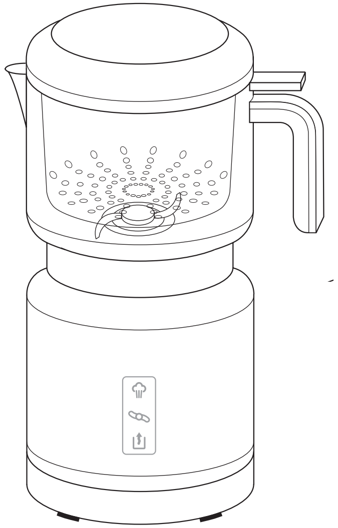
④ **Vacuum**

Press the vacuum packaging symbol (symbol in blue for 3 sec.). During the vacuum packaging, the symbol will light up in blue. When finished automatically the 3 pictograms (touch control buttons) will light up in green.

If you press the vacuum packaging button again while the pump is in operation, the process will be cancelled automatically. The system will automatically switch off for safety reasons if the nozzle is not connected to the recipient or the pipe to the vacuum is not closed within an estimated waiting time of 30 seconds.

Cooking





Specific information to read before using the robot to COOK:

- Do not use the BBRobot to cook without any water in the pail.
- The blades must be fixed in place during cooking.
- During cooking, the lid must always be properly fitted.
- After cooking:
  - Do not touch the water pail until it has cooled down.
  - When handling the preparation jug assembly it must always be done very carefully as it will be very hot (always grasp it by its handle).
- It is recommended to clean the accessories with clean water and dry with a dry cloth after each use (do not clean the base with water, only use a cloth).

How to use:

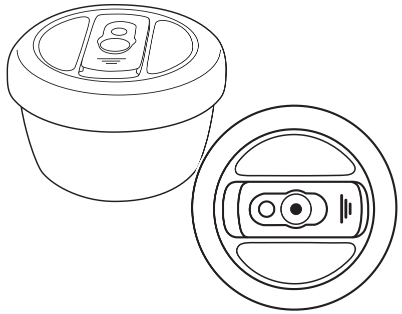
- Fill the preparation jug with the sufficient amount of water and pour that water into the pail (water always at room temperature)
- Cut the food into cubes and place them in the cooking basket.
- Set the cooking basket (with the food inside) resting it inside the preparation jug.
- Cover the basket and jug with the lid (the lid has a small screw that acts as a safety switch to prevent injuries).
- Place the jug assembly (basket + jug + lid) onto the base, and turning it clockwise until it is locked.
- Plug in the cord into the wall power socket and turn on the On/Off switch. If the assembly has been properly locked, the 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will light up in green. Otherwise, for safety reasons, the robot will not work until it has been fixed firmly in place).
- Pressing the STEAM symbol. The process will automatically start after 3 sec after being selected (the STEAM indicator will light up in blue).

- When the process has finished, the steam indicator will be flashing red, indicating that the robot is hot.
- When the steam function has finished, from the red steam indicator (2 min.) you will hear 2 consecutive beeps indicating in this manner that it has finished. The 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will automatically light up in green, indicating that any function is ready to be used.
- Open the lid by its upper grip handle.
- Remove the cooking basket by its handle.
- Depending on the recipe, throw out from or keep the stock in the preparation jug, and empty the contents of the basket into the jug.
- Should you wish to eat or store the food without beating it, pour into the BBRobot or in any other desired container.
- Should you wish to beat the foods, read the Beating instructions

It is recommended to always unplug the appliance before cleaning it or when it is not being used.

Vacuum packaging





Specific information to read before using the robot as a vacuum packaging appliance:

- Fill the jar of the BBRobot with food.
- Cover the jar by screwing on its lid (the position of the mobile plastic part must be centred) (See picture).

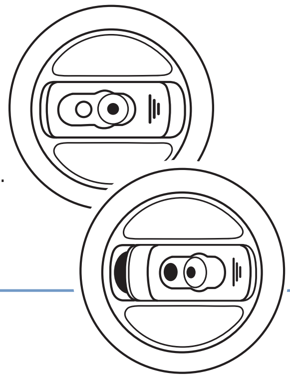
- Plug in the cord into the wall power socket and turn on the On/Off switch. If the assembly has been properly locked, the 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will light up in green. Otherwise, for safety reasons, the robot will not work until it has been fixed firmly into place once again).
- Pressing the STEAM symbol. (The symbol will light up in a blue flashing light, indicating that it must be quickly attached to the end of the vacuum suction tube to the connection area of the jar's lid.

Warning! If the vacuum packaging button is pressed again while the pump is in operation, the process will be cancelled automatically.

- Once the vacuum packaging has been completed, the 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will automatically light up in green, indicating that any function is ready to be used.

Warning! The system will automatically switch off for safety reasons if the nozzle is connected to the recipient or the pipe to the vacuum is not closed within an estimated waiting time of 30 seconds

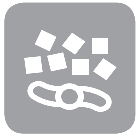
- Insert the tube into the lower slot that had been previously unscrewed and hook it up to the inner rear of the base.
- Once the vacuum packaging in the jar has finished, move the part to the left, therefore blocking in this way the possible inlet of air or outlet of liquids (See picture).
- To open the jar once it has been vacuum packed, move the part to the right, pressing downwards and unscrewing the lid. (See picture

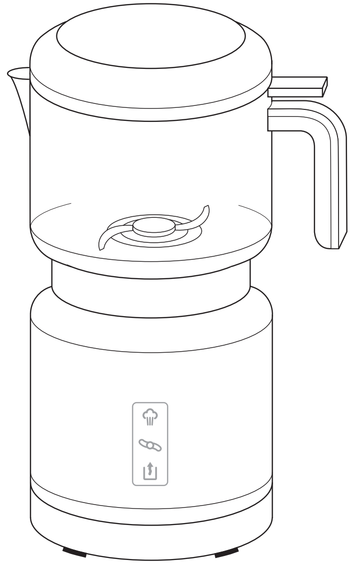


It is recommended to always unplug the appliance before cleaning it or when it is not being used.

Other vacuum packaging jars with a standard nozzle can be used.

Beating-Crushing



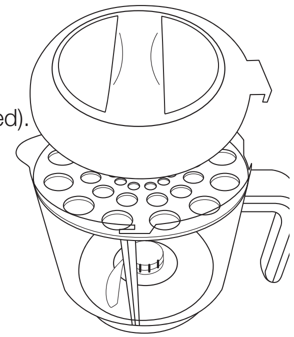


Specific information to read before using the robot as a Blender:

- Only use the blender with cooked foods (not hard hard-boiled, raw or frozen).
- Never place an excessive amount of food to be beaten in the basket.
- Cut the ingredients into approximately 1 cm cubes so as to obtain a more uniform result.
- The standard practice is to use a single beating cycle (each cycle is 10 seconds long). Do not operate the crushing function more than 2 consecutive cycles. If the crushed result does not prove suitable, leave to rest for 1 minute and once again repeat the process.
- The blades are very sharp. They should be handled, in the case of necessity or due to hygiene, very carefully, by gripping the plastic part that joins the blades. After cleaning the blade, check that the seal is properly fitted.
- It is recommended to clean the accessories with clean water and dry with a dry cloth after each use (do not immerse the base in water, clean it only using a cloth).

Warning! The beating-crushing function can only be used twice per minute.

How to use:



- Place the food to be crushed in the preparation jug (mixing them or not with the stock, according to the recipe to be followed).
- Fit the holding grille before closing the jug. (*)
- Cover the jug.
- Place the jug assembly (jug + lid) onto the base, and turning it clockwise until it is locked.

• Plug in the cord into the wall power socket and turn on the On/Off switch. If the assembly has been properly locked, the 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will light up in green. Otherwise, for safety reasons, the robot will not work until it has been firmly fixed into place once again).

• So as to function, the symbol BLADES must be pressed down throughout the crushing process. The blades indicator will remain light up in blue throughout the entire process). The robot will automatically stop after 10 sec. (1 crushing cycle) and the BLADES indicator, together with the other indicators (Steam and Vacuum Packaging) will once again light up in green, indicating that the robot can be reused.

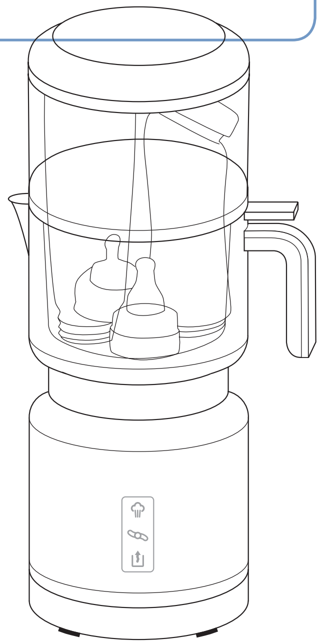
Press again if you want to continue beating (max. 2 consecutive cycles), after 2 cycles, the LED display will show a red light. After 2 cycles the motor will stop for 1 min after which it can be started again. If the blades button is pressed again when in operation, the process will be cancelled automatically.

• Open the lid by using the handle, then remove the holding grille and pour the contents into another receptacle for consuming or storing (with the help of a wooden or plastic spatula so as not to damage the blades).

It is recommended to always unplug the appliance before cleaning it or when it is not being used

Sterilising, heating or thawing





Specific information to read before using the robot as a sterilising/heating/thawing appliance:

• Do not use the BBRobot to heat or sterilise without the necessary amount of water in the pail.

• The blades must be fixed in place during sterilisation / heating / thawing.

• The basket must be used for heating, thawing or sterilising,

otherwise, it will damage the robot.

• Do not heat foods for longer than the recommended time, as it could favour the growth of microbes in the food

• Suitable for all types of baby bottles (low, high, wide or thick, glass, plastic, rubber or silicone teats and dummies).

• Baby bottles and jars must always be open (they must be of glass, polycarbonate or polypropylene).

• Do not heat full bottles.

How to use:

• Fill the preparation jug or any other jug with a measuring beaker with the amount of water required (see water dose table) and pour that water into the pail (the water always at room temperature).

• Place the preparation jug and the cooking basket in case of:

  ∘ **Heating/Thawing Foods:** Foods to be heated must be always placed in a jar without its lid (the BBRobot jug or any other glass, polypropylene or polycarbonate jar). The jar will be placed inside the basket.
  (Should you wish to heat/thaw two jars, place the second jar over the support grate) (Add the jug extension whenever necessary)

  ∘ **Sterilising baby bottles or dummies:** The products to be sterilised must be placed inside the basket. Always face down.

• Whenever needed, the support grate and jug extension may be added, as it will provide an increased capacity.

• Cover the basket with the jug extension and the lid.

• Plug in the cord into the wall power socket and turn on the On/Off switch. If the assembly has been properly locked, the 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging) will light up in green. Otherwise, for safety reasons, the robot will not work until it has been fixed firmly into place once again).

• Pressing the steam symbol. The process will automatically start after 3 sec after being selected (the steam indicator will light up in blue).

• When the process has finished, the steam indicator will change to flashing red light, indicating that the robot is hot (2 mins).

• When the steam function has finished, the red steam indicator turns off, 2 consecutive beeps will be heard indicating that it has finished. The 3 pictograms (steam, crush, vacuum packaging)

will automatically light up in green, indicating that any function is ready to be used.

- Open the lid by its upper grip.
    - If heating/thawing foods: Take out the jar always using a cloth (be careful with the residual water as at the end of the cooking time it will be very hot). To obtain a uniform temperature of the heated food, mix it with a spatula or spoon.
    - If sterilising: Allow to cool. Handling the assembly must always be done very carefully as it will be very hot (always grip it by its handle).

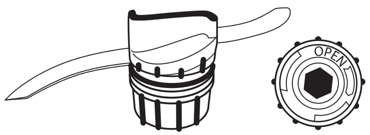
Thawing foods at room temperature is not recommended; always do so in the refrigerator or with BBRobot.

It is recommended to always unplug the appliance before cleaning it or when it is not being used.

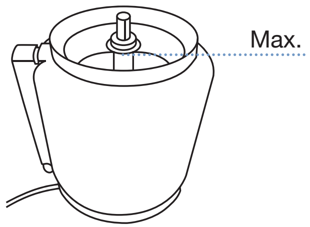
User guidelines



STEAM WARNING: Take care with the steam outlet opening. Do not get close during the heating process.



RELEASING THE BLADES: Turn the screw to the right to release the blades and remove them for cleaning



MÁX. WATER LEVEL IN THE JUG: Do not exceed the maximum water level (400 ml) in the container. Follow recipe instructions on the quantity of water to be added.

Warnings

- As recommended by paediatricians the temperature of the foods to be eaten is 30-33º.
- The material, thickness and structure of the baby bottles or containers are items that may affect the temperature of the baby bottle.

- The water dose serves as a guide only, so as to avoid any risk of burns, always check that the temperature of the food before feeding the baby.
- The part may be damaged if water gets inside the pump.
- Remember and make sure you fit the basket when using all the heating functions. Otherwise, the bottle may de damaged if the wrong button is pressed.

Technical data sheet

Voltage: 230-240V / 50-60 Hz

Steam power: 410-450W

Suction power: 0.7 bar

Crushing power: 200W (with dimmer)

Crushing operation cycles: 10s

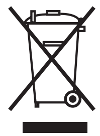
Container capacity: 400ml

Cooking basket capacity: 600ml

 BE CAREFUL!

 Read the instructions

 Be carefull!: Hot steam vent



SUSTAINABLE ELIMINATION WITH THE ENVIRONMENT

You can help preserve the environment!

Do not forget to obey local legislation: Take electronic equipment to a relevant waste collection centre.

babicare by ItsImagical®

ALFA®

Recetas
Recettes
Ricette
Rezepte
Receitas
Recipes

BBRobot by ALFA®



Recetas 5
Recettes 11
Ricette 17
Rezepte 23
Receitas 28
Recipes 34

babícare by ItsImagical

ALFA

ES

PRIMEROS PLATOS

Crema de calabacín

Ingredientes
300 gr. calabacín, 150 gr. puerro y líquido de cocción, 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava y corta el calabacín. Utiliza la parte blanca del puerro, limpia y trocea. Añade líquido para triturar y preparar la crema.

Crema suave y ligera. Podemos acompañar para preparar la crema agua o leche.

Dosis de agua: 150 ml.

Crema de puerros

Ingredientes
100 gr. patata, 50 gr. zanahoria, 200 gr. puerros y líquido de cocción, 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava y corta las verduras. Utiliza la parte blanca del puerro, limpia y trocea. Añade líquido para triturar y preparar la crema.

Dosis de agua: 150 ml.

Crema de zanahoria

Ingredientes
300 gr. zanahorias, 50 gr. patata y 100 ml. líquido (agua, leche maternizada, leche de vaca o leche vegetal), 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava y corta las verduras. Utiliza la parte blanca del puerro, limpia y trocea. Añade líquido para triturar y preparar la crema.

Dosis de agua: 150 ml.

Crema de brócoli y coliflor

Ingredientes
300 gr. brócoli, 100 gr. coliflor y 100 ml. líquido (agua, leche maternizada, leche de vaca o leche vegetal), 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Cortar el brócoli y la coliflor en ramilletes. Lávalas bien y ponlas a cocer al vapor. Los tallos deben de estar blandos. Añade líquido para triturar y preparar la crema.

Dosis de agua: 200 ml.

PLATOS ÚNICOS

Crema de calabaza, pimiento y lechuga con carne magra

Ingredientes
200 gr. calabaza, 100 gr. pimiento verde o rojo en tiras, 100 gr. hojas de lechuga, 200 gr. de carne y agua de cocción, 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava y corta la calabaza. Limpia las hojas de lechuga y trocea. Limpia el pimiento y trocea. Coloca todas las verduras y acompáñalas de carne magra en cubitos, tacos o trocitos. Añade agua para triturar y preparar la crema.

Con la base de cualquier verdura se puede acompañar carnes magras (conejo, lomo de cerdo, pollo, pavo o jamón) o carne roja.

Dosis de agua: 150 ml.

Crema de patata, puerro y espinaca acompañada de queso

Ingredientes
100 gr. patata, 150 gr. puerro, 200 gr. espinacas, 15 gr. queso y 100 ml. líquido (agua, leche maternizada, leche de vaca o leche vegetal), 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava y corta las verduras. Utiliza la parte blanca del puerro, limpia y trocea. Añade líquido para triturar y preparar la crema.

Dosis de agua: 150 ml.

Patatas con guisantes acompañado de huevo

Ingredientes
100 gr. patatas, 200 gr. guisantes frescos o congelados, 1 huevo cocido, 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela y lava la patata. Trocéala en cubitos, mezcla con los guisantes y pon al vapor. Acompañar antes de servir de huevo cocido.

Dosis de agua: 150 ml.

Verduras de verano con trocitos de merluza

Ingredientes
50 gr. patata, 50 gr. zanahoria, 100 gr. judias, 150 gr. merluza en filetes y 50 gr. champiñón en láminas, 20 gr. aceite vegetal (semillas, colza, sésamo) o de oliva.

Elaboración
Pela, lava las verduras. Trocea en cubitos la patata y la zanahoria. Quitar los hilos a las judias y cortar en tiras. Cortar el filete de pescado en tiras partidas por la mitad. El champiñón limpio y laminado. Colocar al vapor.

Dosis de agua: 150 ml.

POSTRES

Crema de compota

Ingredientes
150 gr. pera pelada y 150 gr. manzana pelada. 75 ml. líquido para triturar.

Elaboración
Trocear y cocer al vapor. Triturar acompañando un poco de agua.

Las primeras papillas, para que sean más agradables, se recomienda que sean templadas. No utilizar más de 2 frutas. Probar varios días con la misma para ver la respuesta. El acompañar con un poco de leche materna o leche maternizada le dará dulzor.

Dosis de agua: 150 ml.

Crema de frutas de verano cocidas

Ingredientes
300 gr. albaricoque o plátano. 100 ml. líquido para triturar.

Elaboración
Trocear y cocer al vapor. Triturar acompañando de leche vegetal de arroz, avena o leche de continuación.

Son frutas muy dulces. Interesantes para ir probando poco a poco sabores.

Dosis de agua: 150 ml.

Frutas frescas trituradas

Ingredientes
100 gr. kiwi, 100 gr. manzana pelada, 150 gr. pera pelada, 50 ml. zumo de naranja o mandarina.

Elaboración
Triturar acompañando de un poco de zumo de mandarina o naranja.

La manzana golden es una de las más dulces.

Frutas cocidas

Ingredientes
50 gr. uva, 150 gr. manzana pelada, 100 gr. melocotón, 150 gr. pera y 50 gr. plátano.

Elaboración
Trocear y cocer al vapor.

Dosis de agua: 100 ml.

ENTRÉES

Crème de courgette

Ingrédients

300 gr. courgette, 150 gr. poireau et liquide de cuisson, 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez, lavez et coupez la courgette. Utilisez la partie blanche du poireau, nettoyez-la et coupez-la en morceaux. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Crème onctueuse et légère. Nous pouvons utiliser de l'eau ou du lait pour préparer la crème.

Dose d'eau: 150 ml.

Crème de poireaux

Ingrédients

100 gr. pomme de terre, 50 gr. carotte, 200 gr. poireaux et liquide de cuisson, 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez, lavez et coupez les légumes.
Utilisez la partie blanche du poireau, nettoyez-la et coupez-la en morceaux. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Dose d'eau: 150 ml.

Crème de carotte

Ingrédients

300 gr. carottes, 50 gr. pomme de terre et 100 ml. liquide (eau, lait maternisé, lait de vache ou lait végétal), 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez, lavez et coupez les légumes. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Dose d'eau: 150 ml.

Crème de brocoli et chou-fleur

Ingrédients

300 gr. brocoli, 100 gr. chou-fleur et 100 ml. liquide (eau, lait maternisé, lait de vache ou lait végétal), 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Coupez le brocoli et le chou-fleur en bouquets. Lavez-les bien et faites-les cuire à la vapeur. Les pieds doivent être moelleux. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Dose d'eau: 150 ml.

PLATS DE RÉSISTANCE

Crème de courge, poivron et laitue avec de la viande maigre

Ingrédients

200 gr. courge, 100 gr. poivron vert ou rouge en lanières, 100 gr. feuilles de laitue, 200 gr. de viande et liquide de cuisson, 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez, lavez et coupez la courge. Nettoyez les feuilles de laitue et coupez-les. Nettoyez le poivron et coupez-le. Mettez tous les légumes et accompagnez-les de la viande maigre coupée en cubes, dés ou petits morceaux. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Cuisinée à base de n'importe quel légume, cette crème peut accompagner les viandes maigres (lapin, épaule de porc, poulet, dinde ou jambon) ou la viande rouge.

Dose d'eau: 150 ml.

Crème de pomme de terre, poireau et épinard accompagnée de fromage

Ingrédients

150 gr. pomme de terre, 150 gr. poireau, 200 gr. épinard, 15 gr. fromage et 100 ml. liquide (eau, lait maternisé, lait de vache ou lait végétal), 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez, lavez et coupez les légumes.
Utilisez la partie blanche du poireau, nettoyez-la et coupez-la en morceaux. Ajoutez de liquide pour mixer et préparer la crème.

Dose d'eau: 150 ml.

Pommes de terre et petits pois accompagnés d'un œuf

Ingrédients

100 gr. pomme de terre, 200 gr. petits pois frais ou congelés, 1 œuf cuit, 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez et lavez la pomme de terre. Coupez-la en cubes puis mélangez avec les petits pois et cuisez le tout à la vapeur. Ajoutez de l'œuf cuit.

Dose d'eau: 150 ml.

Légumes d'été avec des petits morceaux de merlu

Ingrédients

50 gr. pomme de terre, 50 gr. carotte, 100 gr. haricots verts, 150 gr. merlu en filets et 50 gr. champignon en lamelles, 20 gr. huile végétale (graines, colza, sésame) ou d'olive.

Élaboration

Épluchez et lavez les légumes. Coupez en cubes la pomme de terre et la carotte. Enlevez les fils des haricots verts et coupez-les en lanières. Coupez le filet de poisson en lamelles divisées en deux. Nettoyez le champignon et coupez-le en lamelles. Faites cuire le tout à la vapeur.

Dose d'eau: 150 ml.

DESSERTS

Crème de compote

Ingrédients

150 gr. poire épluchée et 150 gr. pomme épluchée. 75 ml. liquide pour mixer.

Élaboration

Coupez les fruits en morceaux et faites-les cuire à la vapeur. Mixer en ajoutant un filet d'eau.

Pour que les premières bouillies soient plus agréables, il est conseillé de les servir tièdes. Ne pas utiliser plus de 2 fruits. Goûter plusieurs jours la même pour voir le résultat. Ajouter un peu de lait maternel ou de lait maternisé donnera un goût sucré à la compote.

Dose d´eau: 150 ml.

Crème de fruits d'été cuits

Ingrédients

300 gr. abricot ou banane. 100 ml. liquide pour mixer.

Élaboration

Coupez le fruit en morceaux et cuire à la vapeur. Mixer en ajoutant du lait végétal de riz, d'avoine ou du lait de suite.

Ce sont des fruits très sucrés. Intéressants pour goûter petit à petit les saveurs.

Dose d´eau: 150 ml.

Fruits frais mixés

Ingrédients

100 gr. kiwi, 100 gr. pomme épluchée, 150 gr. poire épluchée, 50 ml. jus d'orange ou de mandarine.

Élaboration

Mixer les fruits en ajoutant un filet de jus de mandarine ou d'orange.

La pomme Golden Delicious est une des plus sucrées.

Fruits cuits

Ingrédients

50 gr. raisin, 150 gr. pomme épluchée, 100 gr. pêche, 150 gr. poire et 50 gr. banane.

Élaboration

Coupez les fruits en morceaux et faites-les cuire à la vapeur.

Dose d´eau: 100 ml.

PRIMI PIATTI

Crema di zucchino

Ingredienti
300 gr. zucchino, 150 gr. porro e liquido di cottura, 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Pelare, lavare e tagliare lo zucchino. Utilizzare la parte bianca del porro, pulito e a pezzetti. Aggiungere liquido per triturare e preparare la crema.

Crema morbida e leggera. Per preparare la crema si può utilizzare acqua o latte.

Dose d'aqua: 150 ml.

Crema de porri

Ingredienti
100 gr. patata, 50 gr. carota, 200 gr. porri e liquido di cottura, 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Pelare, lavare e tagliare le verdure.
Utilizzare la parte bianca del porro, pulito e a pezzetti. Aggiungere liquido per triturare e preparare la crema.

Dose d'aqua: 150 ml.

Crema di carota

Ingredienti
300 gr. carote, 50 gr. patata e 100 ml. liquido (acqua, latte umanizzato, latte di mucca o latte vegetale), 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Pelare, lavare e tagliare le verdure. Aggiungere liquido per triturare e (latte o latte ai cereali) per preparare la crema.

Dose d'aqua: 150 ml.

Crema di broccoli e cavolfiori

Ingredienti
300 gr. broccoli, 100 gr. cavolfiore e 100 ml. liquido (acqua, latte umanizzato, latte di mucca o latte vegetale), 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Tagliare i broccoli e il cavolfiore in rametti. Lavarli bene e metterli a cuocere al vapore. I gambi devono essere morbidi. Aggiungere liquido per triturare e preparare la crema.

Dose d'aqua: 200 ml.

PIATTI UNICI

Crema di zucca, peperoni e lattuga con carne magra

Ingredienti
200 gr. zucca, 100 gr. peperone verde o rosso a strisce, 100 gr. foglie di lattuga, 200 gr. di carne e liquido di cottura, 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Sbucciare, lavare e tagliare la zucca. Pulire le foglie di lattuga e tagliarle. Pulire il peperone e tagliarlo. Mettere tutte le verdure ed aggiungere carne magra a cubetti, dadi o pezzetti. Aggiungere liquido per triturare e preparare la crema.

Con la base di qualunque verdura è possibile aggiungere carne magra (coniglio, lombo di maiale, pollo, tacchino o prosciutto) o carne rossa.

Dose d'aqua: 150 ml.

Crema di patata, porro e spinaci con formaggio

Ingredienti
100 gr. patata, 150 gr. porro, 200 gr. spinaci, 15 gr. formaggio e 100 ml. liquido (acqua, latte umanizzato, latte di mucca o latte vegetale), 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Pelare, lavare e tagliare le verdure.
Utilizzare la parte bianca del porro, pulito e a pezzetti. Aggiungere liquido per triturare e preparare la crema.

Dose d'aqua: 150 ml.

Patate con piselli con l'aggiunta d'uovo

Ingredienti
100 gr. patata, 200 gr. piselli freschi o congelati, 1 uovo sodo, 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Sbucciare e lavare la patata. Tagliarla a cubetti e mescolarla con i piselli e mettere al vapore. Aggiungere l'uovo sodo prima di servire.

Dose d'aqua: 150 ml.

Verdure estiva con pezzetti di nasello

Ingredienti
50 gr. patata, 50 gr. carota, 100 gr. fagiolini, 150 gr. nasello in filetti e 50 gr. funghi in lamine, 20 gr. olio vegetale (semi, colza, sesamo) o d'oliva.

Elaborazione
Sbucciare e lavare le verdure. Tagliare in cubetti la patata e la carota. Togliere i fili ai fagiolini e tagliarli a strisce. Tagliare a strisce il filetto di pesce tagliato a metà. Pulire il fungo e farlo a lamine. Mettere al vapore.

Dose d'aqua: 150 ml.

DESSERT

Crema di composta

Ingredienti

150 gr. pera e 150 gr. mela sbucciate. 75 ml. liquido para triturare.

Elaborazione

Tagliare e cuocere al vapore per 15 minuti. Triturare aggiungendo un po' d'acqua.

Le prime pappine, perché siano più gradevoli, si consiglia che siano tiepide. Non utilizzare più di 2 frutti. Provare vari giorni con la stessa, per osservare la risposta. L'accompagnamento di un po' di latte materna o latte umanizzata la addolcisce.

Dose d'aqua: 150 ml.

Crema di frutta estiva cotta

Ingredienti

300 gr. albicocca o banana, 100 ml. liquido per triturare.

Elaborazione

Tagliare a pezzetti e cuocere al vapore. Triturare aggiungendo latte vegetale di riso, avena o latte di continuazione.

Sono frutti molto dolci. Interessanti per provare a poco a poco altri sapori.

Dose d'aqua: 150 ml.

Frutta fresca triturata

Ingredienti

100 gr. Kiwi, 100 gr. mela sbucciata, 150 gr. pera sbucciata, 50 ml. succo d'arancia o di mandarino.

Elaborazione

Triturare con l'aggiunta di un po' di succo di mandarino o arancia.

La mela Golden Delicious è una delle più dolci.

Frutta cotta

Ingredienti

50 gr. uva, 150 gr. mela sbucciata, 100 gr. pesca, 150 gr. pera e 50 gr. banana.

Elaborazione

Tagliare e cuocere al vapore.

Dose d'aqua: 100 ml.

babicare by ItsImagical

ALFA

DE

ERSTE GERICHTE

Zucchinicreme

Zutaten
300 gr. Zucchini, 150 gr. Stange Porree und Kochflüssigkeit, 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Zucchini schälen, waschen und schneiden. Den weißen Teil des Porrees waschen und in Stücke schneiden. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Eine milde und leichte Creme. Zur Zubereitung kann Wasser oder Milch verwendet werden.

Wassermenge: 150 ml.

Porreecreme

Zutaten
100 gr. Kartoffeln, 50 gr. Möhren, 200 gr. Stangen Porree und Kochflüssigkeit), 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Gemüse schälen, waschen und schneiden. Den weißen Teil des Porrees waschen und in Stücke schneiden. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Wassermenge: 150 ml.

Möhrencreme

Zutaten
300 gr. Möhren, 50 gr. Kartoffeln und 100 ml. Flüssigkeit (Wasser, Muttermilchersatz, Kuh- oder Pflanzenmilch), 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Gemüse schälen, waschen und schneiden. Den weißen Teil des Porrees waschen und in Stücke schneiden. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Wassermenge: 150 ml.

Brokkoli- und Blumenkohl-Creme

Zutaten
300 gr. Brokkoli, 100 gr. Blumenkohl und 100 ml. Flüssigkeit (Wasser, Muttermilchersatz, Kuh- oder Pflanzenmilch), 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Brokkoli und Blumenkohl in Röschen schneiden. Gut waschen und anschließend dünsten. Die Stiele müssen weich sein. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Wassermenge: 200 ml.

TELLERGERICHTE

Kürbiscreme, Paprika und Salat mit magerem Fleisch

Zutaten
200 gr. Kürbis, 100 gr. in Streifen geschnittene rote oder grüne Paprika, 100 gr. Salatblätter, 200 gr. ein Stück Fleisch und Kochflüssigkeit, 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Kürbis schälen, waschen und schneiden. Salatblätter putzen und in kleine Stücke teilen. Paprika waschen und schneiden. Das Gemüse anrichten und das magere Fleisch in kleine Würfel, Stifte oder Stücke schneiden und dazugeben. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Alle Gemüsesorten sind als Beilage zu magerem (Kaninchen, Schweinerückensteak, Hähnchen, Pute oder Schinken) oder rotem Fleisch geeignet.

Wassermenge: 150 ml.

Kartoffelcreme, Porree und Spinat mit Käse

Zutaten
100 gr. Kartoffelcreme, 150 gr. Porree, 200 gr. Spinat, 15 gr. Käse und 100 ml. Flüssigkeit (Wasser, Muttermilchersatz, Kuh- oder Pflanzenmilch), 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Gemüse schälen, waschen und schneiden. Den weißen Teil des Porrees waschen und in Stücke schneiden. Zum Pürieren und zur Herstellung der Creme Flüssigkeit zugeben.

Wassermenge: 150 ml.

Kartoffeln mit Erbsen und Ei

Zutaten
100 gr. Kartoffeln, 200 gr. frische oder gefrorene Erbsen, 1 gekochtes Ei, 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Kartoffeln schälen und waschen. In kleine Würfel schneiden, mit den Erbsen mischen und dünsten. Vor dem Servieren das gekochte Ei hinzufügen.

Wassermenge: 150 ml.

Sommergemüse mit Dorsch in kleinen Stücken

Zutaten
50 gr. Kartoffeln, 50 gr. Möhren, 100 gr. Bohnen, 150 gr. Seehechtfilet und 50 gr. Champignons in Scheiben, 20 gr. Pflanzenöl (Traubenkern-, Raps- oder Sesamöl) oder Olivenöl.

Zubereitung
Gemüse schälen und waschen. Möhren und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Die Fäden von den Bohnen abziehen und die Bohnen in Streifen schneiden. Das Fischfilet in Streifen schneiden und diese in der Mitte teilen. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Dünsten.

Wassermenge: 150 ml.

NACHSPEISEN

Kompottcreme

Zutaten

150 gr. Birnen und 150 gr. Äpfel ohne Schale, 75 ml. Flüssigkeit zum Pürieren.

Zubereitung

In Stücke schneiden. Dünsten. Etwas Wasser hinzugeben und pürieren.

Die ersten Breie sollten mild sein, damit sie wohlschmeckender sind. Nicht mehr als 2 Früchte verwenden. Probieren Sie dieselbe Frucht an mehreren Tagen aus, um die Reaktion zu testen. Durch Hinzufügen von Muttermilch oder Muttermilchersatz erhält der Brei eine leichte Süße.

Wassermenge: 150 ml.

Creme aus Gekochte Sommerfrüchte

Zutaten

300 gr. aprikosen oder Bananen, 100 ml. Flüssigkeit zum Pürieren.

Zubereitung

In Stücke schneiden Dünsten. Mit etwas Pflanzenmilch aus Reis oder Hafer oder Folgemilch pürieren.

Es handelt sich um sehr süße Früchte. Sie eignen sich sehr gut, um die unterschiedlichen Geschmacksnoten nacheinander zu probieren.

Wassermenge: 150 ml.

Frische pürierte Früchte

Zutaten

100 gr. Kiwis, 100 gr. geschälte Äpfel, 150 gr. geschälte Birnen, 50 ml. Orangen- oder Mandarinensaft.

Zubereitung

Zerkleinern und dabei etwas Mandarinen- oder Orangensaft hinzugeben.

Der Golden Delicious ist eine der süßesten Apfelsorten.

Gekochte Früchte

Zutaten

50 gr. Trauben, 150 gr. geschälte Äpfel, 100 gr. Pfirsiche, 150 gr. Birnen und 50 gr. Bananen.

Zubereitung

In Stücke schneiden Dünsten.

Wassermenge: 100 ml.

PRIMEIROS PRATOS

Creme de curgete

Ingredientes

300 gr. Curgete, 150 gr. alho francês e líquido da cozedura, 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque, lave e corte a curgete. Utilize a parte branca do alho francês, limpa e cortada em pedaços. Adicione líquido para triturar e preparar o creme.

Creme suave e leve. Podemos usar água ou leite na preparação do creme.

Dose de água: 150 ml.

Creme de alho francês

Ingredientes

100 gr. batata, 50 gr. cenoura, 200 gr. alhos franceses e líquido da cozedura, 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque, lave e corte as verduras. Utilize a parte branca do alho francês, limpa e cortada em pedaços. Adicione líquido para triturar e preparar o creme.

Dose de água: 150 ml.

Creme de cenoura

Ingredientes

300 gr. cenouras, 50 gr. batata e 100 ml. líquido (água, leite para recém-nascidos, leite de vaca ou leite vegetal), 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque, lave e corte as verduras. O seu tempo de cozedura é de 15 minutos. Adicione líquido para triturar e preparar o creme.

Dose de água: 150 ml.

Creme de brócolos e couve-flor

Ingredientes

300 gr. brócolos, 100 gr. couve-flor y 100 ml. líquido (água, leite para recém-nascidos, leite de vaca ou leite vegetal), 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Corte os brócolos e a couve-flor em pequenos ramos. Lave-os bem e leve-os a cozer a vapor. Os caules devem estar moles. Adicione líquido para triturar e preparar o creme.

Dose de água: 200 ml.

PRATOS ÚNICOS

Creme de abóbora, pimento e alface com carne magra

Ingredientes

200 gr. Abóbora, 100 gr. pimiento verde ou vermelho em tiras, 100 gr. folhas de alface, 200 gr. pedaço de carne e água da cozedura, 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque, lave e corte a abóbora. Limpe as folhas de alface e corte-as em pedaços. Limpe o pimento e corte-o em pedaços. Coloque todas as verduras e acompanhe-as de carne magra cortada em cubinhos ou pedacinhos. Adicione água para triturar e preparar o creme.

Com a base de qualquer verdura é possível acompanhar carnes magras (coelho, lombo de porco, frango, peru ou fiambre) ou carne vermelha.

Dose de água: 150 ml.

Creme de batata, alho francês e espinafres acompanhado com queijo

Ingredientes

100 gr. batata, 150 gr. alho francês, 200 gr. espinafres, 15 gr. queijo y 100 ml. líquido (água, leite para recém-nascidos, leite de vaca ou leite vegetal), 20 gr. óleo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque, lave e corte as verduras. Utilize a parte branca do alho francês, limpa e cortada em pedaços. Adicione líquido para triturar e preparar o creme.

Dose de água: 150 ml.

Batatas com ervilhas acompanhadas com ovo

Ingredientes

100 gr. batatas, 200 gr. ervilhas frescas ou congeladas, 1 ovo cozido, 20 gr. leo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque e lave as batatas. Corte-as em cubinhos, misture com as ervilhas e leve a cozer a vapor. Acompanhe com ovo cozido antes de servir.

Dose de água: 150 ml.

Verduras de Verão com pedacinhos de pescada

Ingredientes

50 gr. batata, 50 gr. cenoura, 100 gr. feijão, 150 gr. filetes de pescada y 50 gr. cogumelos cortados em lâminas, 20 gr. leo vegetal (sementes, colza, gergelim) ou azeite.

Elaboraçao

Descasque e lave as verduras. Corte a batata e a cenoura em cubinhos. Retire os fios do feijão e corte-o em tiras. Corte o filete de peixe em tiras partidas ao meio. Limpe os cogumelos e corte-os em lâminas. Leve a cozer a vapor.

Dose de água: 150 ml.

SOBREMESAS

Creme de compota

Ingredientes
150 gr. pêra e 150 gr. maçã descascadas. 75 ml. líquido para triturar.

Elaboraçao
Cortar em pedaços e cozer a vapor. Triturar acompanhado com um pouco de água.

Para que as primeiras papas sejam mais agradáveis, é aconselhável temperá-las. Não utilizar mais de 2 frutas. Experimentar durante vários dias com a mesma para ver a resposta. As papas ficarão mais doces se forem acompanhadas com um pouco de leite materno ou leite para recém-nascidos.

Dose de água: 150 ml.

Creme de frutas de Verão cozidas

Ingredientes
300 gr. damasco ou banana. 100 ml. líquido para triturar.

Elaboraçao
Cortar em pedaços e cozer a vapor. Triturar acompanhado de leite vegetal de arroz, aveia ou leite de continuação.

São frutas muito doces. Interessantes para ir provando pouco a pouco sabores.

Dose de água: 150 ml.

Frutas frescas trituradas

Ingredientes
100 gr. kiwi, 100 gr. maçã descascada, 150 gr. pêra descascada, 50 ml. sumo de laranja ou tangerina.

Elaboraçao
Triturar acompanhado de um pouco de sumo de tangerina ou laranja.

A maçã golden é uma das mais doces.

Frutas cozidas

Ingredientes
50 gr. uva, 150 gr. maçã descascada, 100 gr. pêssego, 150 gr. pêra y 50 gr. banana.
Uva, maçã descascada, pêssego, pêra e
Elaboração

Elaboraçao
Cortar em pedaços e cozer a vapor.

Dose de água: 100 ml.

babicare by ItsImagical

ALFA

EN

STARTERS

Cream of courgette soup

Ingredients

300 gr. courgette, 150 gr. eek and liquid stock, 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation

Peel, wash and cut the courgette. Use the white part of the leek, clean and cut up. Add liquid to mash and prepare the cream.

Mild, light cream. We can add water or milk to make the cream.

Water dose: 150 ml.

Cream of leek soup

Ingredients

100 gr. potato, 50 gr. carrot, 200 gr. peeks and liquid, 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation

Peel, wash and cut vegetables. Use the white part of the leek, clean and cut up. Add liquid to mash and prepare the cream.

Water dose: 150 ml.

Cream of carrot soup

Ingredients

300 gr. carrots, 50 gr. potato y 100 ml. liquid (water, baby formula, cow milk or vegetable milk), 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation

Peel, wash and cut vegetables. Cook for 15 minutes. Add liquid to mash and prepare the cream.

Water dose: 150 ml.

Cream of broccoli and cauliflower soup

Ingredients

300 gr. broccoli, 100 gr. cauliflower y 100 ml. liquid (water, baby formula, cow milk or vegetable milk), 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation

Cut broccoli and cauliflower in clusters. Wash carefully and put to steam. The stems should be soft. Add liquid to mash and prepare the cream.

Water dose: 200 ml.

SINGLE DISHES

Cream of pumpkin soup, pepper and lettuce with lean meat

Ingredients
200 gr. Pumpkin, 100 gr. strips of red or green pepper, 100 gr. lettuce, 200 gr. piece of meat, liquid stock, 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation
Peel, wash and cut pumpkin. Wash lettuce leaves and cut up. Clean and chop pepper. Add the lean meat cut in cubes, chunks or little pieces to the vegetables. Add liquid to mash and prepare the cream.

You can use any vegetable base to accompany lean meats (rabbit, pork loin, chicken, turkey or ham) or red meat.

Water dose: 150 ml.

Cream of potato, leek and spinach soup with cheese

Ingredients
100 gr. potato, 150 gr. leek, 200 gr. spinach, 15 gr. cheese and 100 ml. liquid (water, baby formula, cow milk or vegetable milk), 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation
Peel, wash and cut vegetables. Use the white part of the leek, clean and cut up. Add liquid to mash and prepare the cream.

Water dose: 150 ml.

Potatoes and peas with egg

Ingredients
100 gr. potato, 200 gr. fresh or frozen peas, 1 boiled egg, 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Preparation
Peel and wash potatoes. Chop into cubes, mix with peas and put to steam. Serve with boiled egg.

Water dose: 150 ml.

Summer vegetables with hake bites

Ingredients
50 gr. potato, 50 gr. carrots, 100 gr. beans, 150 gr. hake fillets y 50 gr. mushrooms, 20 gr. vegetable oil (seeds, rapeseed, sesame) or olive oil.

Elaboración
Peel and wash vegetables. Chop potatoes and carrots into cubes. Open beans and cut in strips. Cut fish fillet in strips cut in half. Clean mushrooms and thinly slice. Put to steam

Water dose: 150 ml.

DESSERTS

Puree

Ingredients
150 gr. Peeled pear and 150 gr. apple. 75 ml. Liquid for mashing.

Preparation
Cut and steam. Mash with a little water.

For the first baby mashes to be appealing, we recommend they be served warm. Do not use more than 2 fruits. Try for a couple of days to see your baby's response. Adding a bit of breast milk or baby formula will make it sweeter.

Water dose: 150 ml.

Cooked summer fruits

Ingredients
300 gr. apricot or banana. 100 ml. iquid for mashing.

Preparation
Cut and steam. Mash with rice or oat milk or powdered milk.

These are very sweet fruits. Ideal for the baby to begin trying different tastes.

Water dose: 150 ml

Fresh fruit mashed

Ingredients
100 gr. kiwi, 100 gr. peeled apple and 150 gr. pear, 50 ml. orange or tangerine juice.

Preparation
Mash with a little tangerine or orange juice.

Golden delicious apples are one of the swee-test.

Steamed fruit

Ingredients
50 gr. grape, 150 gr. peeled apple, 100 gr. peach, 150 gr. pear and 50 ml. banana.

Preparation
Cut and steam.

Water dose: 100 ml

babicare by ItsImagical

ALFA®

E

	ALIMENTOS	DOSIS DE AGUA 100 ml	150 ml	200 ml
VERDURAS	Patatas		x	
	Zanahorias		x	
	Judias verdes		x	
	Calabacín		x	
	Puerros		x	
	Guisantes		x	
	Calabaza		x	
	Coliflor/brócoli			x
CARNES	Rojas		x	
	Blancas		x	
PESCADO		x		
FRUTAS	Manzanas	x		
	Peras	x		
	Melocotón	x		
	Uva	x		
TIEMPO DE COCCIÓN		13 min. aprox.	18 min. aprox.	22 min. aprox.
ESTERILIZAR		400ml - 35 minutos aprox.		

Cortar todos los alimentos en dados de 1 cm aproximadamente
Estas dosis son a modo informativo

GB

	FOOD	MEASURES OF WATER 100 ml	150 ml	200 ml
VEGETABLES	Potatoes		x	
	Carrots		x	
	Green beans		x	
	Courgettes		x	
	Leeks		x	
	Peas		x	
	Pumpkin		x	
	Cauliflower/broccoli			x
MEAT	Red		x	
	White		x	
FISH		x		
FRUIT	Apples	x		
	Pears	x		
	Peaches	x		
	Grape	x		
COOKING TIME		approx. 13 min.	approx. 18 min.	approx. 22 min.
STERILISING		400ml - approx. 35 minutes		

All food should be diced into approximately 1 cm cubes
This measures are only for information

F

	ALIMENTS	DOSES DE D'EAU 100 ml	150 ml	200 ml
LÉGUMES	Pommes de terre		x	
	Carottes		x	
	Haricots verts		x	
	Courgettes		x	
	Poireaux		x	
	Petits pois		x	
	Courge		x	
	Chou-fleur/brocoli			x
VIANDES	Rouges		x	
	Blanches		x	
POISSONS		x		
FRUITS	Pommes	x		
	Poires	x		
	Pêche	x		
	Raisin	x		
TEMPS DE CUISSON		env. 13 min	env. 18 min	env. 22 min
STÉRILISER		400ml - env. 35 min		

Découper les aliments en dés d'environ 1 cm
Ces doses sont pour information

babicare by ItsImagical

ALFA®

D

	LEBENSMITTEL	WASSERDOSIERUNGEN 100 ml	150 ml	200 ml
GEMÜSE	Kartoffeln		x	
	Karotten		x	
	Grüne Bohnen		x	
	Zucchini		x	
	Püree		x	
	Erbsen		x	
	Kürbis		x	
	Blumenkohl			x
FLEISCH	Rotes Fleisch		x	
	Weißes Fleisch		x	
FISCH		x		
OBST	Äpfel	x		
	Birnen	x		
	Pfirsich	x		
	Traube	x		
KOCHZEIT		ca. 13 minuten	ca. 18 minuten	ca. 22 minuten
STERILISIEREN		400ml - ca. 35 minuten		

Schneiden Sie die Zutaten in ca. 1cm Würfel
Diese Dosen sind ausschließlich zur Information

I

	ALIMENTI	DOSI D'ACQUA 100 ml	150 ml	200 ml
VERDURE	Patate		x	
	Carote		x	
	Fagiolini		x	
	Zucchine		x	
	Porri		x	
	Piselli		x	
	Zucca		x	
	Cavolfiore/broccoli			x
CARNI	Rosse		x	
	Bianche			x
PESCI		x		
FRUTTA	Mele	x		
	Pere	x		
	Pesca	x		
	Uva	x		
TEMPO DI COTTURA		circa 13 minuti	circa 18 minuti	circa 22 minuti
STERILIZZARE		400ml - circa 35 minuti		

Tagliare tutti gli alimenti in cubetti di circa 1 cm
Queste dosi sono per informativo

P

	ALIMENTOS	DOSES DE ÁGUA 100 ml	150 ml	200 ml
LÉGUMES	Batatas		x	
	Cenouras		x	
	Feijões verdes		x	
	Abóboras pequenas		x	
	Alhos-porros		x	
	Ervilhas		x	
	Abóbora		x	
	Couve-flor/brócolos			x
CARNES	Vermelhas		x	
	Brancas		x	
PEIXES		x		
FRUTAS	Macãs	x		
	Pêras	x		
	Pêssego	x		
	Uva	x		
TEMPO DE COZIMENTO		cerca de 13 min.	cerca de 18 min.	cerca de 22 min.
ESTERILIZAR		400ml - cerca de 35 minutos		

Corte os ingredientes em cubos de aproximadamente 1 cm de lado
Estas doses são para fins informativos